Le lever d'un gourmand

Charles del.t *Marigny Sculp.t*

A B L. Grimod de la Reyniere inv.t

ALMANACH
DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE;

PAR UN VIEIL AMATEUR.

SEPTIÈME ANNÉE,

Contenant un grand nombre de Chapitres intéressans, pour servir à l'Histoire de l'Art alimentaire; plusieurs Recettes gourmandes inédites; un article sur la Conserve de Café; des Considérations importantes sur les Santés, le Chocolat et les Andouilles de Vire; des Anecdotes gourmandes; les Découvertes nouvelles de 1808 et de 1809; de petits Traités sur les Sardines de Nantes, les Liqueurs de Bordeaux, le Riz de Pommes de terre, etc.; des Aperçus nouveaux sur les Mutations gourmandes; la Correspondance gourmande; des Poésies et des Chansons gourmandes; la Petite Revue de l'année 1809, formant la Sixième Promenade d'un Gourmand dans Paris, etc. etc. etc.

Sternitur, exanimisque tremens procumbit humi bos.

VIRG. *Æn.* Lib. V. vers. 481.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez Joseph CHAUMEROT, Libraire, au Palais-Royal, Galeries de bois, n°. 188.

M. DCCC. X.

SUJET DU FRONTISPICE.

Cette Vignette présente la suite de celle que nous avons offerte au Public sous le nom des *Rêves d'un Gourmand*, et qui se voit à la tête de la sixième Année.

Ici ces Rêves se trouvent en quelque sorte réalisés. A son réveil, son chef de cuisine, gros et gras comme celui du Rocher de Cancale, vient lui présenter le Menu, (presqu'aussi long qu'une Andouille de Vire), du dîner qu'il lui prépare. Notre Gourmand quitte, pour s'en occuper, la tasse d'infusion digestive qu'il alloit prendre; mais toute son attention se porte sur une foule de Légitimations qui se pressent pour arriver jusqu'à lui :

Manè salutantum totis vomit ædibus undam.

Parmi ces Sacrificateurs qui fléchissent sous le poids de leurs offrandes, on distingue l'Ambassadeur de M. Boudeau, célèbre Pâtissier de Périgueux, chargé d'un Pâté de Perdreaux rouges aux Truffes, digne précurseur d'une Dinde de la même Fabrique; l'envoyé de M. Tailleur, portant sur sa tête un panier rempli du meilleur Vin de ses illustres caves; un commis de M. Le Moine, chargé de deux bouteilles des excellentes Liqueurs de sa fabrique; le principal Clerc de Madame Chevet, portant une manne, sur le sommet de laquelle on aperçoit une Terrine de Nérac et une de Foies de Canards de Toulouse; la Demoiselle de confiance de Madame Les Nœuds, portant à la main un superbe Brochet de Rouen, etc., etc.

On voit sur le parquet quelques autres Légitimations arrivées de la veille, telles qu'une cloyère d'Huîtres du Rocher de Cancale; des Poulardes du Mans, un Pâté de Strasbourg, un Pâté de Guignards, de Chartres, du célèbre Le Moine; une Hure de sanglier de Troyes, envoyée par M. Corcellet; des Sardines confites de Nantes, offertes par M. Sellier, etc.; le tout sous la surveillance de la plus aimable des Chates, qui n'a jamais mordu ni égratigné personne, et qui a l'ouïe très-fine, quoiqu'Angora.

Le riche ameublement de cette chambre à coucher, tiré des superbes Magasins de l'Hôtel de Choiseul, et donné par M. Baudouin, contraste avec l'assemblage de comestibles dont elle est remplie.

On lit au bas de l'Estampe :

Le Lever d'un Gourmand.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

AUX MANES

DE J^h. ALBOUIS D'AZINCOURT,

En son vivant Comédien ordinaire du Roi, Acteur-Sociétaire du Théâtre Français, Professeur de Déclamation au Conservatoire, Directeur des Spectacles de la Cour, l'un des Fondateurs de la feue Société des Mercredis, Membre du Jury Dégustateur, etc., etc.

Si votre modestie ne s'étoit pas constamment refusée à la publicité d'un hommage auquel vous aviez des titres bien réels, nous n'aurions pas attendu, Ombre aimable et chère, ce triste instant pour vous l'offrir. Combien vous aviez de droits à la

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

Dédicace d'un ouvrage qui doit une partie de ses succès à vos conseils et à vos encouragemens ! Ce goût fin et délicat qui distinguoit votre jeu au Théâtre, ce tact admirable et sûr que personne n'a poussé peut-être aussi loin ; cette connoissance profonde des convenances sociales que le Courtisan le plus poli vous auroit enviée ; enfin, ce sentiment inné du bon et du beau dans tous les genres, vous les portiez dans la bonne chère, comme dans la conversation ; et personne, peut-être, n'a mieux connu, ni mieux parlé que vous, de tout ce qui pouvoit satisfaire le palais le plus exigeant, et contenter le goût le plus difficile.

L'un des Fondateurs de cette Illustre Société des Mercredis, que vous n'avez abandonnée que lorsqu'elle s'est éloignée des bases sur lesquels reposoit son institution ;

Membre distingué du Jury dégustateur ; Convive non moins profond qu'aimable ; Amphitryon non moins recherché dans les jouissances de la table que dans celles de la conversation, qui mieux que vous méritoit d'être célébré dans l'Almanach des Gourmands ?

Mais votre modestie, qui fuyoit toute espèce d'hommages publics lorsqu'ils étoient étrangers à votre talent, n'a jamais permis à l'amitié de vous y consacrer une ligne ; et vous nous avez toujours imposé le pénible devoir du silence, tandis qu'il auroit été si doux à notre reconnoissance de publier les obligations qu'avoit cet Ouvrage à votre goût judicieux.

Maintenant que (victime de vos devoirs, qu'une constitution délicate et une santé altérée par de longs travaux, n'ont pu vous empêcher de remplir jusqu'au dernier instant)

vous voilà descendu dans la tombe, rien ne s'oppose plus à l'expression d'une gratitude d autant moins suspecte, qu'elle repose toute entière sur la vérité.

Si du sein de ce monde paisible, où, à l'abri des traits de l'envie, des tracasseries du théâtre, et des piqûres des mille et un insectes qui se complaisoient à tourmenter votre existence, vous jetez un regard sur la Terre, jouissez du moins de nos regrets incommensurables: Voyez la digne Compagne qui sema de fleurs le dernier tiers de votre vie, en orner encore votre tombe, et sacrifier jusqu'à sa modique fortune, pour honorer votre mémoire (1) :

(1) Mlle. Lulabe Des Brosses, Actrice sociétaire du Théâtre Français, où elle remplit à la satisfaction du Public des rôles ingrats et difficiles, fut depuis 1792 l'amie la plus fidèle, la plus constante et la plus courageuse de M. d'Azincourt. Après avoir vingt fois exposé sa propre vie pour lui porter des consolations, dans la prison,

Voyez vos amis en pleurs, chercher en vain un ami qui vous ressemble, et vouer à vos Manes ce souvenir douloureux et cher que le Temps peut adoucir, mais qu'il ne sauroit effacer :

Voyez les Gens de Lettres regretter en vous un guide sûr et fidèle dans la carrière dramatique ; et un consolateur actif et généreux, qui courut toujours au-devant de leurs peines, et qui ne compta jamais l'étendue ni le nombre des sacrifices, quand il falloit les soulager :

---

où l'avoient précipité les Patriotes d'alors, elle n'a depuis cessé d'embellir ses jours par tout ce que l'amitié la plus délicate et la plus tendre peut rassembler de soins, de prévenances et de sollicitudes. On alloit chez ce couple aimable prendre des leçons de bonheur. Après avoir donné a M. d'Azincourt dans une maladie longue et douloureuse les dernières marques de la plus vive tendresse, Mlle. Des Brosses lui a fait élever dans le Cimetière de Montmartre un Monument qui éternisera ses regrets comme la mémoire du plus aimable et du plus obligeant des hommes !

Ecoutez enfin la voix du Public connoisseur, de ce juge appréciateur d'un des talens les plus aimables qui honorèrent la Scène française. Ses regrets sont d'autant plus sincères, que la place que vous occupiez, hélas! restera long-temps vacante....

A ce concert univoque d'éloges mérités, permettez que la voix d'un Ami de trente ans se joigne aujourd'hui, pour mettre, sous l'appui d'un nom chéri et respecté, la septième Année d'un Ouvrage dont vous accueillîtes toutes les autres avec la plus aimable indulgence.

Recevez-le comme un foible gage d'une estime qui ne peut être égalée que par la vivacité de nos regrets!

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR
de l'Almanach des Gourmands.

AVERTISSEMENT

Sur cette septième Année.

PLUS de vingt-cinq mois se sont écoulés depuis la publication de la sixième Année de cet Ouvrage, et cette lacune, qui ne doit être imputée qu'à notre précédent Libraire, dont l'indécision a pendant long-temps paralysé notre plume, sembloit devoir être désormais fatale au succès de l'*Almanach des Gourmands*.

En effet, une foule d'âmes charitables, dont des Journalistes, plus bêtes qu'il n'est permis de l'être (même quand on travaille à tant la feuille), se sont complaisamment rendus les échos, ont affecté de répandre que l'*Almanach des Gourmands* ne re-

paroîtroit plus ; que l'Auteur, après avoir épuisé la matière, se trouvoit dans l'impuissance de continuer ; et que, *faute d'acheteurs*, il étoit forcé de renoncer à poursuivre son entreprise (1).

Nous nous proposions de réfuter ces assertions étranges, dictées par la sottise, plutôt encore que par la malignité, lorsque l'empressement du Public, quand il a lu, dans le Journal du Commerce, du 26 novembre 1809, l'annonce de notre Septième Année, nous a prouvé que tout ce que nous pourrions dire à ce sujet deviendroit superflu. Cet empressement, et l'impatience qu'il témoigne depuis trois mois, répondent à tout.

Nous nous bornerons donc à remercier ces hommes de goût, ces Gour-

(1) *Voyez* entr'autres le *Courrier de l'Europe et des Spectacles* du 31 Décembre 1809, rédigé par un nommé Dusaulchoy.

mands aimables, qui veulent bien encore nous honorer de quelqu'indulgence; et en qui le retard apporté dans le septième service du repas que nous leur offrons, paroît avoir bien moins éteint que stimulé l'appétit.

Nous aurions voulu rendre ce service plus digne encore de leur bienveillance : mais la précipitation que nous avons été forcés de mettre dans sa composition ; la quatrième réimpression de notre première Année qui s'exécutant simultanément avec celle-ci, a dû nécessairement apporter un peu de trouble et de confusion dans notre travail, ne nous ont pas permis de le perfectionner comme nous l'aurions voulu.

Nos Lecteurs en seront dédommagés, nous osons au moins le croire, par divers Articles qui nous ont été adressés, et dont nous nous sommes empressés d'enrichir ce septième Volume. On distinguera parmi, plu-

sieurs Lettres assez piquantes, une Anecdote singulière, des Poésies agréables, et quelques Morceaux dont l'économie domestique s'empressera sans doute de faire son profit.

On trouvera de plus dans cette septième Année, quantité de Recettes inédites et curieuses, dont nous engageons les Amphitryons à faire l'épreuve; des Détails sur ces admirables Cristaux de Mont-Cénis, qui font tant d'honneur à la France; de petites Dissertations sur les grosses Pièces, les Pièces montées, les Garbures, les Sardines confites, les Liqueurs de Bordeaux, celles de Clermont-Ferrand, les Andouilles de Vire, les Conserves de M. Appert, le Chocolat, les Mutations gourmandes, le Piment indigène, les Sautés, le Riz de Pommes de terre, la Conserve de Café; toutes les Découvertes nouvelles venues à notre connoissance, etc. etc.

L'Itinéraire nutritif, la partie la plus souvent consultée de cet Almanach, a été rédigé avec beaucoup de soin, et l'on peut répondre de son exactitude.

Enfin, nous n'avons rien épargné, pour que cet Ouvrage continuât d'être utile et agréable, soit à ceux qui s'occupent sérieusement de l'art de la table, soit aux personnes qui en font seulement un objet d'amusement.

Nous l'avons dédié à cet Acteur chéri et vivement regretté, dont le talent fera époque dans les fastes du Théâtre Français, dont les mœurs aimables et douces, l'esprit fin et délicat, serviront long-temps de modèle, et qui ne cessa d'honorer l'état de Comédien par sa conduite, ses vertus et ses connoissances. Cet hommage est un tribut offert également par la Justice, la Reconnoissance et l'Amitié; et nous osons croire qu'il ne sera blâmé par personne.

N. B. C'est à L'AUTEUR, *rue des Champs-Elysées*, n°. 1, *à Paris*, qu'il faut toujours continuer d'adresser tous les objets qui sont relatifs à cet Ouvrage, tels que Lettres, Renseignemens, Notes, Légitimations, etc. etc.; mais il est absolument indispensable que tout lui parvienne *franc de port*, soit par la grande et la petite Poste, soit par les Courriers et les Messageries. Cette condition est tellement de rigueur, que les objets qui n'auront point été affranchis resteront au rebut.

La multitude de Lettres que l'Auteur reçoit à l'occasion de l'*Almanach des Gourmands*, ne lui permet pas de répondre à toutes; mais il n'en est aucune qui ne soit prise en grande considération; et l'Année qui suivra leur réception, en offrira toujours la preuve.

ALMANACH

ALMANACH
DES GOURMANDS.

DES GROSSES PIÈCES.

Si nous voulions poursuivre le parallèle que nous avons cherché à établir dans nos précédens volumes, entre les différentes pièces d'un festin, et celles qui concourent à l'utilité ou à l'embellissement d'un palais, ou de tout autre somptueux édifice, il ne nous seroit pas difficile de rencontrer encore ici quelques rapprochemens. Nous pourrions démontrer, par exemple, qu'il existe plus d'un rapport entre ces grosses Pièces, posées sur la table, comme objets de luxe, auxquelles, par égard pour l'Amphitryon, personne ne touche, qui semblent enfin ne satisfaire les yeux qu'aux dépens de l'appétit, et ces salons de parade

que l'on n'habite point, ces meubles qui ne servent que pour la montre ; enfin, toutes ces bagatelles colossales inventées par le faste, pour en imposer aux autres, et non pour leur être utile. Mais ce parallèle nous meneroit trop loin : la justesse d'une telle comparaison ne seroit peut-être pas même généralement sentie ; et bien des gens n'y verroient qu'un de ces rapprochemens forcés, où l'exactitude de la pensée est sacrifiée à la manie du paradoxe. Nous aimons mieux rentrer dans notre sujet, et ne considérer ici les grosses Pièces que dans leurs rapports avec la cuisine.

On appelle, en général, grosses Pièces, cette sorte de mets qui n'appartient rigoureusement, ni à la classe des Entrées, ni à celle du Rôti, ni même à celle de l'Entremets ; et c'est à tort qu'on les confond ordinairement avec les grosses entrées de broche, les relevés, les bouts de table et les plats du milieu. Les grosses Pièces proprement dites, sont celles qui, dans un grand repas, accompagnent le rôti, et occupent les deux bouts, ou les quatre coins de la table, selon que le rôti est simple ou

double ; parce que, dans ce dernier cas, un pâté forme ordinairement le plat du centre. Ces grosses Pièces sont le plus souvent uniques, c'est-à-dire, seules de leur espèce sur le plat qu'elles occupent. Ainsi, c'est tantôt une terrine de Nérac, ou un pâté de foies d'oie de Strasbourg, ou une galantine aux truffes, ou un pâté de mauviettes de Pithiviers, ou un baba, ou une carpe du Rhin au bleu, ou une truite de Strasbourg, ou un fromage de lièvre historié, ou un gâteau de Compiègne, une timballe de macaronis, une brioche au fromage, un gros manqué, un croqu'enbouche, un biscuit de Savoie, un soufflé de pommes de terre, un gâteau de mille-feuille, un gâteau à la Périgord, un flan à la Maréchale, etc., etc. Mais quelquefois aussi la grosse Pièce se compose d'un rassemblement de plusieurs : tels sont ces buissons d'écrevisses de Strasbourg, de crevettes, de homards, de ramequins qui, grouppés avec art, forment un tout homogène.

Ce qui caractérise spécialement les grosses Pièces, c'est d'abord leur ampleur, parce qu'elles sont desti-

nées à occuper sur la table une place majeure ; et ensuite, leur siccité, parce qu'il est de l'essence d'une grosse Pièce, d'être toujours servie à sec et sans sauce (même présentée à part). C'est ce caractère particulier qui doit empêcher de les confondre avec les relevés et les bouts de table, qui souvent ne sont que de grosses entrées mises hors de ligne.

D'après cette définition, on voit que les grosses Pièces n'arrivant jamais qu'après le premier service (sur lequel les appétits se sont exercés avec une vigueur tout à fait vierge, et même quelquefois avec cette voracité dont l'illustre Société des Mercredis donne cinquante-deux fois par an l'exemple), servent d'acolythes au rôti; et comme elles en imposent aux convives par leur volume et leur air de grandeur et de majesté, rarement elles sont attaquées. Il faut une armée bien nombreuse et bien aguerrie de mangeurs insatiables, pour qu'on se détermine à faire le siége de semblables forteresses, toujours placées en seconde et quelquefois en troisième ligne. Aussi la plupart sont-elles desservies sans avoir reçu la plus légère atteinte (à

moins que ce ne soient des flans, des ramequins, ou des soufflés qui doivent être mangés chauds). Elles pourront donc figurer encore en parade à un nouveau dîner de cérémonie, et ne trouveront la fin de leur existence qu'au second déjeûner à la fourchette, où tout est pour l'appétit, et rien pour la montre.

DES PIÈCES MONTÉES.

Les Pièces montées diffèrent essentiellement des grosses Pièces; et si nous avons comparé les secondes à ces meubles meublans, remarquables par leur ampleur et le respect qu'on leur porte, et qui empêche de s'en servir, nous dirons que les Pièces montées ressemblent à ces pendules riches, élégantes et sveltes qu'on trouve en si grand nombre dans les superbes Magasins de l'Hôtel de Choiseul, et dont la principale fonction est d'orner le milieu d'une tablette de cheminée, ou d'une riche console. On admire leur structure ingénieuse, on se récrie sur la grâce du modèle, sur l'esprit des emblêmes; mais ce luxe n'est point

un luxe tout à fait inutile. Une pendule n'est pas un simple objet de décoration, puisqu'elle sonne l'heure du berger pour les amoureux, et celle du dîner pour les Gourmands.

Il en est à peu près de même des Pièces montées : ce sont toujours des pièces de four plus ou moins riches, plus ou moins pittoresques, qu'on admire long-temps sans doute, mais qu'on finit par croquer. Tantôt c'est un temple en rocailles ; tantôt un édifice en bossages vermiculés ; tantôt un rocher, dont la cime menace les voûtes de la salle du festin, et dont toutes les parties sont construites avec assez d'art pour faire illusion. Ici, c'est un hermitage, au haut duquel on distingue Saint Antoine et le fidèle compagnon de sa solitude ; là, c'est une scène champêtre, toujours placée au haut d'une montagne, parce qu'une Pièce montée ne sauroit marcher terre à terre.

Il n'existe aucune règle fixe pour ces sortes de compositions ; elles sont abandonnées au génie de l'artiste, qui les varie de mille manières, selon les circonstances ; car les Pièces montées sont souvent emblémati-

ques : il faut seulement qu'il les proportionne à l'étendue de la table, et à l'importance du repas.

Quelquefois la Pièce montée est si considérable, que sa base égale et surpasse même sa hauteur. Alors elle perd le nom de Pièce montée, et devient un surtout, ou même un dormant. C'est ainsi qu'on a exécuté une situation de l'opéra des *Bardes;* et pour un repas donné en 1809, au Rocher de Cancale, par les anciens élèves de M. Luce de Lancival, une scène entière de sa tragédie de *la Mort d'Hector*, où l'on reconnoissoit tous les acteurs à leur parfaite ressemblance; la cinquième scène du premier acte des *Folies amoureuses*, où Dazincourt et Caumont étoient également ressemblans, etc., etc. Ces trois morceaux étoient sortis des ateliers de M. Rouget, le premier artiste de la Capitale en ce genre; ce qui ne l'empêche pas d'être, sous les autres rapports, le Montmorency du four.

C'est surtout pour les fêtes patronales que l'on exécute les Pièces montées pittoresques : alors le génie

de l'artiste doit chercher, dans la vie du Saint ou de la Sainte, un trait qui prête à ce genre de composition. C'est ainsi que nous avons vu figurer une Annonciation pour un Gabriel, une Assomption pour une Marie, une Crêche avec tous ses accessoires pour un Noël, une Adoration des Mages pour un Balthazard, une Lapidation pour un Saint Etienne, un Bain champêtre pour une Sainte Suzanne, une Grillade pour un Saint Laurent, etc.; le tout en pâte d'office, croquantes, biscuits, petites bouchées, pastillage, et autres menus enfans du petit four.

Mais les Pièces montées n'ont pas toujours autant d'importance : on se borne le plus souvent à un rocher sans personnages; quelquefois même à une simple pyramide de petits pets de none glacés, et autres morceaux qu'un pâtissier ordinaire peut exécuter tant bien que mal, et qui ne réclament point le profond savoir d'un artiste du premier ordre.

DES GARBURES.

Nous avons eu quelquefois occa-

sion de parler des Garbures dans le cours de cet Ouvrage, et l'on peut se rappeler qu'une Garbure est le sujet d'une Anecdote intitulée : *Le Cas embarrassant*, qu'on a lue, page 141 de notre seconde Année, seconde édition : mais nous n'en avons pas donné la recette, parce que ce mets qui appartient à l'ancienne cuisine, est dédaigné par les novateurs, et que les artistes de la nouvelle France haussent les épaules en entendant prononcer son nom ; aussi ce ragoût est-il aujourd'hui presqu'inconnu dans la Capitale. Les Languedociens ne sont pas aussi dupes ; ils continuent, et continueront sans doute encore long-temps, en dépit de la mode, à manger d'excellentes Garbures ; car on ne les fait nulle part aussi bonnes que dans cette province. Pourquoi n'essayerions-nous pas de remettre ce plat en honneur à Paris? Plusieurs Gourmands du bon vieux temps nous ont priés d'y travailler, et c'est par égard pour eux que, cédant à leurs instances, nous allons en donner ici la recette : elle nous a été communiquée par le héros de l'Anecdocte pré-

citée, qui est passé maître en cette partie (1).

Il faut d'abord avoir un bon empotage, ou, à défaut, d'excellent bouillon : ensuite vous prenez des choux que vous coupez en quatre. Après les avoir fait blanchir et rafraîchir, vous les pressez bien pour les égoutter, et vous ficelez chaque quartier séparément. Vous foncez une casserole ou une braisière avec des bardes de lard : vous arrangez dessus vos choux avec du petit lard, quelques petits morceaux, ou un conviens de jambon, des rouelles ou un jarret de veau. Après avoir recouvert le tout de bardes de lard, vous y ajoutez carottes, oignons et un bouquet garni ; mouillez ensuite le tout avec votre empotage ou votre bouillon, et faites-le cuire à petit feu.

Lorsqu'il est bien cuit, vous coupez du pain de potage que vous faites mitonner un peu épais avec votre empotage ou votre bouillon. Vous

---

(1) On se rappelle sans doute que c'est M. Le Blanc, successeur de M. Le Sage, pâtissier, rue de la Harpe, n°. 109.

égouttez ensuite vos choux sur un linge blanc, et les pressez ; vous prenez du fromage de Gruyère et du Parmesan rapés et mêlés par parties égales ; vous saupoudrez avec votre soupière qui doit être d'argent, ou tout au moins d'une terre qui puisse aller sur le feu ; vous y mettez un lit de choux poudré de fromage, puis un lit de pain mitonné, également poudré de fromage, et vous élevez successivement ces lits, jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en observant que les choux doivent former la couche de dessus, que vous saupoudrez plus encore que les autres. La soupière étant ainsi remplie jusqu'aux bords, vous la mettez gratiner doucement, soit au four, soit sous un four de campagne, soit, à défaut de l'un et de l'autre, sur un fourneau, avec feu très-doux dessous et dessus son couvercle, et vous servez brûlant.

(Si vous avez des fonds de braise, vous pouvez faire cuire vos choux dedans, ils n'en seront que plus savoureux et meilleurs.)

Vous servez en même temps que la Garbure, mais dans une écuelle à

part, de bon bouillon bien chaud, pour les personnes qui n'aiment point le potage épais.

Voici maintenant la recette des Garbures en maigre, exécutée selon toute la rigueur des Commandemens de l'Église.

Vous commencez par faire un bon bouillon maigre, avec pois secs, carottes, oignons et céleri. Lorsque le tout est cuit, vous passez ce bouillon; vous prenez d'autres oignons, carottes et céleri que vous faites suer dans une marmite avec un peu de beurre: quand cela commence à s'attacher, vous y mettez votre bouillon de pois, et laissez le tout bien cuire. Vous pouvez y ajouter des cuisses de grenouille, de la carpe, de la tanche, le tout bien frais, ce qui vous procurera un excellent empotage; pressez-le après l'avoir goûté, et procédez, comme ci-dessus, pour faire votre Garbure; à l'exception, bien entendu, qu'au lieu de lard, vous emploierez du beurre pour faire cuire vos choux, et que vous mouillerez avec du bouillon maigre.

En suivant de point en point l'une

de ces recettes (selon le jour de la semaine où l'on opérera), on peut être sûr d'exécuter les meilleures et les plus illustres Garbures. Ce potage savant qui, lorsqu'il est bien fait, peut être mis dans la clase des ragoûts les plus succulens, est un excellent confortatif, et convient aux tempéramens épuisés, auxquels il rendra les forces qu'ils ont perdues. Les choux ainsi braisés ont perdu leurs principes délétères, et n'ont conservé que leurs vertus nutritives : leur alliance avec le fromage leur communique une saveur tout à fait particulière, et digne de plaire aux vrais Gourmands, aux palais desquels elle rappellera le somptueux Potage à la Camérani (1), auquel bien peu de fortunes héréditaires peuvent en ce moment atteindre.

Les Garbures maigres, sans être aussi succulentes que celles au gras, sont cependant l'un des potages les plus distingués que l'on puisse man-

(1) Voyez la recette, alors inédite, de ce fameux Potage, page 30 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

ger en Carême. Elles exigent plus de soin dans leur confection, parce qu'il est plus difficile de tirer un bon parti du poisson que de la viande; mais elles offrent un aliment encore plus sain, quoique moins savoureux et moins nutritif.

Les Garbures ont cependant un inconvénient, c'est d'être trop nourrissantes pour un potage. Il est difficile de faire le tour d'une table bien servie (1), lorsque l'on a commencé un dîner par elles : aussi nous engageons les Gourmands à n'en faire usage que dans les repas simples, et peu abondans en autres mets. Dès-lors, ils ne craindront pas de se livrer à tous les charmes que présente un semblable potage, vraiment digne de la table des Dieux, et qui paroît quelquefois dans toute sa pompe, sur celle du Prince tout à la fois auguste, aimable et bon, que nous avons proclamé dans un autre ou-

(1) On entend par *faire le tour d'une table*, manger de tous les plats, sans aucune exception; c'est à quoi tout véritable Gourmand ne manque jamais.

vrage, le MODÈLE DES AMPHITRYONS (1).

Puisque nous sommes sur le chapitre des savans potages, nous allons donner la recette d'un autre qui, tout ancien qu'il est, mérite bien de tenir un rang distingué dans la catégorie alimentaire.

Faites rôtir une vieille perdrix, fraîchement tuée; vous avez une cinquantaine de marrons de Lyon rôtis et bien épluchés: vous les faites cuire dans un bon empotage. Vous ôtez la peau et désossez votre perdrix, et vous en pilez bien la chair; égouttez ensuite vos marrons, et mettez-les dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix; pilez et amalgamez le tout ensemble, et passez-le ensuite à l'étamine avec expression; faites mitonner du pain de potage, et mêlez-le avec votre résidu, en procédant comme pour une purée de lentilles.

---

(1) Voyez le *Manuel des Amphitryons*, (p. 348 et suiv.) vol. in-8°., orné de 38 planch. gravées en taille-douce. Prix 6 li., chez Capelle et Renand, Libraires à Paris, et chez Chaumerot.

Cette alliance de la perdrix avec la pulpe du marron donne un produit nutritif, savoureux, et d'un goût très-distingué. Ce potage, moins nourrissant que la Garbure, est singulièrement restaurant, et convient surtout aux estomacs des amoureux, qui ont toujours beaucoup à réparer.

DE L'ANISETTE, ET DE QUELQUES AUTRES LIQUEURS DE BORDEAUX.

L'Anisette de Bordeaux tient depuis long-temps un rang notable et distingué dans la catégorie des liqueurs de table. Les vrais amateurs la préféreront toujours, de même que les autres bonnes liqueurs douces, à cet infernal kirchwasser tant à la mode aujourd'hui parmi les consommateurs de la nouvelle France, et qui n'est qu'un véritable emporte-pièce, aussi peu agréable au goût, que funeste à l'estomac dont il contracte les parois, et au genre nerveux qu'il crispe et qu'il irrite. L'Anisette de Bordeaux n'a point ces tristes inconvéniens; c'est une liqueur tout à la fois balsamique, douce et bienfaisante. Comme

elle est moins spiritueuse que la plupart des autres liqueurs, on peut en boire plusieurs verres sans danger : elle est carminative, digestive, et légèrement aphrodisiaque ; enfin, elle satisfait tout ensemble le palais et l'estomac.

On sait que le principe de la véritable Anisette (1) est la semence de la badiane (ou anis étoilé de la Chine et des Indes), dont la saveur tient le milieu entre l'anis ordinaire et le fenouil ; mais qui, plus vive, plus subtile, plus énergique, plus abondante en huile essentielle que la première de ces deux graines, possède aussi bien plus de vertus. Cette badiane, combinée avec l'anis vert, la coriandre, le fenouil, distillés avec de très-bonne eau-de-vie, et édulcorée avec de bon sucre en pain, constitue l'Anisette : cette recette est connue

(1) Le froid trouble toujours plus ou moins l'Anisette. Pour remédier à ce léger inconvénient, et lui rendre cette diaphanéité qui plaît tant à l'œil (dont le jugement influe toujours sur celui du palais), il ne faut que présenter la bouteille environ dix minutes devant le feu, ou la tenir un instant dans de l'eau tiède.

de tous les distillateurs ; on la trouve dans un grand nombre de dispensaires ; pourquoi donc ne fait-on d'excellente Anisette qu'à Bordeaux, et encore dans une seule fabrique ? Il est prouvé que nos plus habiles distillateurs, qui contrefont à s'y méprendre les liqueurs des Iles, ne peuvent imiter parfaitement la bonne Anisette de Bordeaux : le petit bout d'oreille échappe toujours, et décèle l'impuissance du contrefacteur.

Nous abandonnons à des hommes plus éclairés que nous en chimie, plus familiarisés surtout avec la théorie et la pratique de la distillation, la solution de ce problême ; et après avoir signalé les vertus de l'Anisette de Bordeaux, nous nous bornerons à indiquer la maison de cette ville célèbre dont il faut la tirer en droiture, si l'on veut l'avoir véritable et parfaite (1).

---

(1) M. Jocard, courrier de la malle de Bordeaux, tient en sa boutique, n°. 162, au Palais-Royal, à Paris, un dépôt de la véritable Anisette de Marie Brizard et Roger. On peut y en acheter avec d'autant plus de confiance, qu'il la rapporte lui-même dans ses courses.

Cette fabrique, qui flaire comme baume depuis un temps immémorial, est celle de Madame Marie Brizard, connue aujourd'hui sous la raison de commerce de *Marie Brizard et Roger*, rue du Chapeau rouge, près la Bourse, à Bordeaux. Leur Anisette fine et surfine, blanche ou rouge, est sans contredit la meilleure que l'on puisse trouver dans les quatre parties du Monde; et il est très-sûr que l'on n'en sert pas d'autre sur la table des Dieux. Elle est d'un velouté, d'une onctuosité qui n'ôtent rien à son parfum: et quiconque n'en aura pas dégusté, mourra sans savoir ce que c'est que l'Anisette. On ne peut rien trouver, sous la calotte des cieux, d'aussi parfait dans son genre que ce nectar.

Cette antique et vénérable maison ne borne point son commerce à celui de l'Anisette. Il sort de ses précieux alambics beaucoup d'autres espèces de Liqueurs, qui ne lui cèdent en rien pour la bonté de leur fabrication, et le choix de leurs principes constituans. Nous nous bornerons à citer la Vanille, le Noyau, l'Absinthe, la Menthe, et surtout la Citronelle,

Ces diverses Liqueurs, dont tous les parfums sont combinés par une main savante, sont éminemment onctueuses, et méritent, comme la Crême d'Arabie de M. Le Moine (1), la qualification de velours en bouteille. Elles plairont surtout à ces palais délicats, dont les papilles et les houppes nerveuses ont conservé la virginité de leurs sensations, et qui n'ont point été blasées, racornies, ou excoriées par un usage trop fréquent de liqueurs fortes. C'est dire assez que les amateurs du kirchwasser et de l'eau-de-vie à 22 degrés, ne sont pas dignes d'en apprécier l'indicible mérite. Les tendres palais des jeunes et jolies femmes, non encore blasés par l'usage de ces *brûlots*; celui des hommes de bonne compagnie de l'ancien temps, restés fidèles aux sensations délicates dans tous les genres; enfin, celui des fins Gourmets par excellence : voilà les juges vraiment capables de prononcer en dernier ressort sur l'Anisette et les autres Liqueurs de Madame Marie Brizard et

(1) Distillateur, rue Vivienne, nº. 10, à Paris.

Roger, auxquelles nous appliquerons, en finissant, ce vers d'Horace :

Principibus placuisse viris non ultima laus est.

DES SARDINES CONFITES, DE NANTES.

De tous les poissons que l'Océan et la Méditerranée accordent à notre sensualité, il en est peu dont les Gourmands fassent autant de cas que de la Sardine fraîche. Cet aimable petite bête, qui partage avec l'éperlan (bien moins délicat, bien moins savoureux qu'elle) l'honneur d'être appelée le *goujon de la mer*, mériteroit plutôt celui d'*ortolan maritime*. Rien n'est comparable à la finesse de sa chair, à la délicatesse de son goût; et celui qui n'a pas mangé des Sardines sortant de la Mer, n'a point goûté l'une des principales joies du Paradis de ce bas Monde. Ce charmant animal n'a pas plus de fiel que la colombe; son ventre est blanc, son dos bleu et vert; et il suffit, pour le cuire, de le mettre, comme l'empereur Guatimozin, pendant quelques instans, sur des charbons allumés. Rien n'est comparable au goût d'une Sardine fraîche; mais elle

perd cette qualité, presqu'en sortant du sein des eaux. Pour en jouir dans toute son excellence, il faudroit pouvoir la manger dans la barque même des pêcheurs (et les vrais Gourmands n'y manquent pas); en arrivant dans le port, elle a déjà beaucoup perdu de ses qualités et de ses vertus.

Rarement à courir le Monde,
On devient plus homme de bien.

Aussi, pour en laisser échapper le moins possible, les pêcheurs prennent-ils la précaution de saupoudrer les Sardines avec un peu de sel, pour peu qu'ils soient éloignés du port.

Les Sardines sont un poisson de passage, ainsi que le hareng, avec lequel elles ont, pour la forme seulement, beaucoup d'affinité. Elles nagent en grandes troupes, tantôt en pleine Mer, tantôt vers le rivage, tantôt entre les rochers. On en pêche dans la Méditerranée, dans le golfe Adriatique, sur les côtes de la Provence, de l'Espagne et du Languedoc; mais c'est sur celles de l'Océan, surtout depuis la Bretagne jusqu'au Portugal, qu'elles sont le plus abondantes. Leur grosseur varie : celles que

l'on prend à Saint-Jean-de-Luz sont le double plus grosses que celles que l'on prend à l'embouchûre de la Garonne, vis-à-vis Royan ; mais ces dernières sont les plus estimées. Nous ne nous occuperons aujourd'hui que des Sardines bretonnes.

En raison de leur humeur vagabonde, les Sardines ne feroient que paroître et disparoître sur les côtes qu'elles fréquentent, si l'industrie humaine n'avoit trouvé le moyen d'y prolonger leur séjour, et même de les y fixer une grande partie de l'année. M. Valmont de Bomare, de qui nous empruntons une partie de ces détails, nous apprend que les pêcheurs de la Basse-Bretagne, afin de les retenir sur leurs côtes, emploient une amorce dont elles sont extrêmement friandes. C'est une composition d'œufs de morue et d'autres poissons que l'on tire de la Hollande, et dont il se fait en Bretagne une consommation prodigieuse : mais par un abus qui ne tend à rien moins qu'à dépeupler nos parages, on se sert souvent, au lieu de cette préparation d'œufs de morue (désignée par les Ordonnances de la Marine, sous le nom

de *résure*, et connue en Bretagne sous celui de *rogue* ou *rave*), d'une autre amorce, qu'on nomme *gueldre* ou *guildille* : c'est une pâte composée avec le frai ou menu frêtin des soles, des merlans, et autres poissons de toute espèce. Cet appât, d'un côté, corrompt les Sardines en moins de trois heures, et de l'autre, il tend à anéantir l'espèce des poissons qui fréquente ces parages : aussi a-t-on remarqué, depuis qu'on se sert de cette *gueldre*, une disette extrême de poisson, sur une côte auparavant très-poissonneuse. Il est donc très-important de réprimer un pareil abus.

Nous avons dit que la Sardine se corrompt très-facilement, et que les pêcheurs, quand ils sont éloignés du port, prennent la précaution de la saupoudrer avec un peu de sel ; c'est ce qu'ils appellent *saler en vert*, et la Sardine n'en est pas moins pour cela vendue et mangée comme fraîche. Mais lorsqu'on veut les conserver et les livrer au commerce, qui en fait une prodigieuse consommation, on les arrange par lits dans des barils, avec des couches de sel inter-

posées; c'est ce qu'on appelle les *paquer*. Lorsqu'elles sont dans cet état, on les presse fortement avec un faux-bond que l'on introduit dans le baril. L'effet de cette opération est d'exprimer, par cette pression, une huile qui feroit gâter le poisson en très-peu de temps. Ainsi paquées, pressées et encaquées, elles peuvent se conserver bonnes pendant sept à huit mois; mais pas au-delà, surtout dans les pays méridionaux.

On fume aussi les Sardines dans quelques endroits, par le même procédé qu'on emploie pour saurer les harengs.

Enfin, on en prépare une quantité immense avec une saumure, à la manière des anchois; c'est ce qu'on appelle *sardines anchoisées*; mais les amateurs savent bien en faire la différence. Autant la Sardine fraîche est au-dessus de l'anchois, autant la Sardine en saumure lui est inférieure; et malgré l'astuce des marchands, qui voudroient donner le change à notre sensualité, jamais un véritable Gourmand ne prendra l'un pour l'autre.

Il résulte de tout ce qui précède,

que si la Sardine fraîche est un mets digne des palais les plus difficiles et les plus délicats, la Sardine paquée, salée, etc., est abandonnée aux estomacs les plus vulgaires. C'est la nourriture du bas peuple, et on la range partout, avec les harengs et les maquereaux salés, dans la classe des salines du dernier ordre.

Mais il n'est pas donné à tout le monde de pouvoir cueillir ce poisson dans sa fleur : sa virginité passe comme l'ombre, et ce n'est que sur les bords de la Mer qu'on en peut jouir. Or, les Gourmands n'aiment guère à se déplacer, surtout lorsqu'ils habitent la Capitale : ils sont avides de jouissances, il est vrai, mais il faut que le plaisir vienne les trouver; naturellement sédentaires, ils ne sont pas dans l'usage d'aller au-devant.

Il a donc fallu chercher un moyen de conserver aux Sardines une partie de leur délicatesse et de leur saveur, sans l'intermédiaire du sel qui les dénature, et qui, d'un aliment extrêmement sain, en fait un âcre et difficile à digérer.

On y est parvenu en les *confi-*

sant; car on donne, en Bretagne, le nom de confiture, aux diverses préparations imaginées pour maintenir les Sardines dans toute leur fraîcheur, pendant un laps de temps considérable.

Ces confitures sont de trois espèces : *au beurre*, *au vinaigre*, *et à l'huile*. Les Sardines, ainsi préparées, renfermées dans des boîtes de fer-blanc soudées (1), peuvent voyager sans risques, et arriver sur la table des Gourmands presqu'aussi bonnes que lorsqu'elles sortent de la Mer.

Les Sardines confites dans le beurre, doivent être consommées promptement. Elles sont très-bonnes, sans doute ; mais comme ce beurre est en général un peu rance, il est essentiel

(1) Beaucoup de consommateurs sont assez embarrassés pour ouvrir ces boîtes ; ils les brisent, les déchirent pour jouir plutôt des Sardines, qui alors se conservent moins bien, parce que l'air s'introduit en grande quantité par ces fentes. Nous leur conseillons d'employer à cette opération un fer à souder bien rouge ; alors le couvercle se séparera de la boîte avec beaucoup de facilité et sans aucun dommage : *Experto crede Roberto.*

d'en bien dépouiller la Sardine avant de la servir. Un autre inconvénient, c'est qu'il faut, chaque fois qu'on veut en tirer de la boîte, la mettre sur le feu, pour faire fondre le beurre ; autrement, on ne peut arracher le poisson que par fragmens. Cette opération, souvent renouvelée, nuit toujours un peu à la qualité des Sardines.

Celles au vinaigre n'ont pas cet inconvénient, et peuvent se garder une année sans altération. Lorsqu'on a dessoudé la boîte, on les en tire sans aucune peine ; on les lave dans du vinaigre, et on les mange soit à sec, soit avec de bonne huile ; mais elles conservent toujours le goût du vinaigre dont elles sont imprégnées : cette acidité n'a rien de désagréable, sans doute, mais elle masque un peu, selon nous, le goût du poisson. Semblable à une vierge belle et timide, tout ce qui cache la Sardine l'enlaidit ; et l'on sait que Vénus ne fut jamais plus belle, ni mieux parée, qu'en sortant de l'écume de l'Onde.

Enfin, les Sardines à l'huile forment la troisième espèce de confiture imaginée jusqu'ici, et c'est très-cer-

tainement la meilleure, quoiqu'on ne se pique pas plus en Bretagne qu'en Provence pour le thon, d'employer à cet usage d'excellente huile. Lorsqu'on est parvenu, par le procédé que nous avons indiqué plus haut, à détacher le couvercle de la boîte, on prend les Sardines que l'on veut consommer; on leur fait bien égoutter l'huile de la confiture ; et, après les avoir ratissées, on les arrose avec de l'huile d'Aix de première qualité. (telle qu'on en vend à l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 147). Servies ainsi, les Sardines forment un hors-d'œuvre très-distingué, soit au déjeûner, soit au dîner. Il n'est pas inutile d'ajouter que les Sardines confites, soit au beurre, soit au vinaigre, soit à l'huile, n'ont jamais incommodé personne : on n'en pourroit pas dire autant des anchois.

Enfin, pour compléter cette oraison funèbre des Sardines, nous dirons que le plus grand des Henri,

Seul Roi de qui le pauvre ait gardé la mémoire;

ce Prince dont le nom seul, au bout de deux cents ans, fait encore vibrer à tout bon Français les cordes du

cœur ; ce Roi, non moins gourmand qu'aimable, et qui prisoit également les jolies femmes et les bons morceaux ; que Henri IV enfin, avoit pour les Sardines une affection toute particulière. Depuis son abjuration, il en faisoit son déjeûner ordinaire tous les jours d'abstinence ; c'est un fait historique.

Les meilleures Sardines confites se confectionnent à Nantes : c'est de cette ville, si chère aux vrais Gourmands, que nous arrivent en boîtes carrées, presque toutes celles qu'on consomme à Paris. Mais tous les fabricans de Nantes ne réussissent pas également bien dans cette préparation. Nous croyons rendre un véritable service à nos Lecteurs, en leur indiquant, comme l'un des plus habiles, M. P. Sellier, négociant, au Cityse des Alpes, rue du Trépied, n°. 8, à Nantes. Les prix de ses Sardines confites sont : Les boîtes de 50 poissons, 8 liv. ; celles de 100 poissons, 15 liv. ; en houles de grès, 12 liv. 10 s. le cent ; et confites au vinaigre, 10 liv. 10 s. également le cent ; le tout pris dans ses magasins : les

frais de caisse et d'expédition à la charge des acquéreurs. En s'adressant directement à lui, on sera sûr d'être servi avec soin et célérité, et d'avoir affaire à l'un des plus galans hommes de toute la Bretagne ; ce qui n'est pas peu dire.

DES MUTATIONS GOURMANDES.

Il ne nous seroit peut-être pas difficile de démontrer que le résultat des Mutations gourmandes importe beaucoup plus au bonheur de l'homme réuni en société, que celui des mutations civiles, administratives ou judiciaires ; et cette assertion qui, au premier coup d'œil, paroît un paradoxe assez bizarre, deviendra bientôt une vérité incontestable, si l'on veut se donner la peine d'y réfléchir. En effet, qu'un Ministre en remplace un autre, il y a mille à parier contre un, que le même esprit dirigera les ressorts de l'administration, le travail des bureaux, et que l'impulsion donnée à tous les agens secondaires de son département, restera la même. Ces belles machines sont tellement organisées, que leur mouvement de rotation continue tou-

jours d'être uniforme, quel que soit le moteur principal qui l'imprime ou qui le dirige.

Qu'un dépositaire de la confiance de ses concitoyens, qu'un Notaire vende son étude (1), le Public n'en reçoit ni profit ni dommage : il est à croire que les actes qui en émaneront, n'en seront pas moins bien rédigés, surtout si ce nouveau Notaire est M. Viault; qu'il succède à M. Thion de la Chaume, qui avoit remplacé M. Belurgey, dont le prédécesseur étoit M. Fourcault de Pavant, tous gens de mérite et de pro-

(1) Jamais les Mutations dans le notariat n'ont été aussi fréquentes que depuis la Révolution. Ce corps est presqu'entièrement renouvelé depuis vingt ans, et au moment où nous écrivons, sur cent treize membres dont il se compose, il n'en existe plus que douze reçus avant 1789. Il n'en étoit pas de même autrefois ; on vieillissoit dans cette honorable carrière, et les jeunes gens ne s'y trouvoient pas en majorité. Il est vrai qu'alors, les Notaires partageoient avec les Curés de Paris et les Sergens aux Gardes-Françaises, l'honneur d'être cités comme le corps le plus respectable de Paris..... En est-il de même aujourd'hui!!!!

bité. Le bon esprit de semblables études se propage à l'infini, et le nouveau venu se fait un devoir, et même tire à gloire de marcher sur les pas de celui auquel il succède, convaincu que c'est le plus sûr moyen de le remplacer.

Il en est à peu près de même, mais dans un autre sens, des Mutations de Procureur et d'Huissier : l'esprit de chicane, de dol et de rapine qui règne d'ordinaire dans ces antres de la Discorde, se perpétue d'âge en âge, d'officier en officier, soit qu'ils se nomment *procureurs*, soit qu'on les appelle *avoués ;* et les plaideurs n'en seront ni mieux servis ni moins volés, que ce Procureur ou cet Huissier s'appelle Paul, Jacques ou Nicolas. Il y a long-temps que la délicatesse et l'honnêteté ont fait divorce avec la plupart de ces Messieurs. Un Procureur honnête homme, un Huissier humain et probe, sont presque des monstres en morale ; on peut assurer au moins que ce sont de véritables phénix, dans tous les siècles, et chez toutes les Nations.

Nous pourrions pousser plus loin ce parallèle ; mais ce que nous venons

de dire suffit pour prouver que toutes les Mutations de ce genre sont assez indifférentes au Public, puisque les personnes seules changent, et non les choses.

Il n'en est pas de même des Mutations gourmandes ; elles ont, au contraire, l'influence la plus marquée sur le régime gastronomique, sur la théorie et sur la pratique alimentaire.

Nous avons eu la preuve de cette assertion, lorsque Robert l'aîné, quittant sa maison pour diriger la bouche d'un Prince, devenu depuis Monarque, en a remis les rênes à son frère. Par l'effet de cette seule Mutation, le premier restaurant de Paris a été métamorphosé, en peu de mois, en une gargote savante (1), qu'il a fallu bientôt fermer, parce qu'elle devenoit déserte. Il a même été impossible de rencontrer un acquéreur

(1) L'expression est forte, sans doute, en parlant d'une telle maison ; mais nous en appellerons à tous ceux qui l'ont fréquentée depuis la retraite de M. Robert l'aîné. Voyez, à ce sujet, notre *Manuel des Amphitryons*, page 206.

pour ce fonds si rapidement décrié; et l'on a été contraint de faire un encan volontaire de tout le mobilier dont il se composoit, parce que M. Robert le jeune n'a pu trouver un successeur.

Lorsque M. Rouget le père vendit son fonds à M. Heucleux, qui le céda dix ans après à M. Nivet, cette illustre maison déclina, quoique ces deux artistes ne fussent assurément pas sans mérite. Cette dégénération fut telle, que lorsque, quinze ans après, les circonstances de la Révolution obligèrent M. Rouget de former un nouvel établissement dans un autre local, son nom seul a suffi pour rallier à lui tous les amateurs, et fonder, pour la seconde fois, la plus illustre maison de pâtisserie qui existe dans les quatre parties du monde. Dirigée par son digne fils, surnommé le Montmorency du four, elle est aujourd'hui à l'apogée de sa gloire.

Que MM. Véry, Balaine, Beauvilliers, Naudet et autres illustres restaurateurs (nous ne parlons pas de M. Grignon, dont la renommée s'est fondue comme un rayon de miel

au soleil de la canicule), se retirent, le Public cessera tout à coup de fréquenter leurs maisons, jusqu'à ce qu'il se soit assuré que le même esprit les dirige, et que leurs successeurs, héritiers de leurs talens, comme Elisée du manteau d'Elie, marchent sur les traces de ces grands maîtres dans l'art de la gueule. Il ne suffit donc pas de s'être, à force de talens, d'expériences, de travail, de lumières et de bonheur (car il faut aussi compter l'étoile pour quelque chose, ainsi que l'amitié des Gens de Lettres, dispensateurs de la Renommée); il ne suffit pas, disons-nous, de s'être fait un nom illustre dans la carrière gourmande, pour être certain de transmettre à son successeur les avantages qu'on en a retirés Dans cette lice, ainsi que dans la carrière théâtrale, tout est personnel; et si le successeur n'hérite pas de vos talens, ainsi que de votre fonds, le Public s'éloigne, sa maison devient déserte, et il faut en fermer les portes. C'est ainsi que Dugazon succédant à Préville, Monvel à Le Kain, Vanhove à Brizard, Fleury à Molé, Madame Talma à Mademoiselle

Mademoiselle Contat, le Théâtre français a pris, à chacune de ces époques, une face nouvelle et différente; et Dieu sait si le Public connoisseur a gagné quelque chose à ces changemens de scène.....

Ces vérités une fois bien établies, nous n'aurons pas besoin d'insister davantage sur l'importance qu'on doit attacher à toute espèce de Mutations gourmandes. Tous les vrais Gourmands, c'est-à-dire tous les gens d'esprit et de goût, sentiront qu'elle est extrême; mais la rigueur de ces principes peut fléchir quelquefois, et il est des cas où ils reçoivent des modifications dont l'influence est incontestable; c'est ce qu'il nous reste à démontrer, et nous allons le faire en peu de mots.

Si, au lieu de céder son fonds à un étranger, un grand artiste se donne pour successeur son propre fils; si ce fils, élevé dans ses principes, est l'héritier des vertus et des talens de son père, comme de sa fortune et de son nom; s'il s'est pénétré de bonne heure de la nécessité de marcher sur ses traces, et de profiter de ses bons exemples; alors il y a tout lieu de

penser que le bon esprit, le souffle créateur qui animoient ce four, cet âtre ou ces fourneaux, loin de s'atiédir ou de s'éteindre, vont prendre des forces nouvelles; et que ce fils, redoublant d'activité et de zèle, à des talens innés ajoutera tout le fruit d'une expérience héréditaire.

Nous pourrions, à l'appui de ces assertions, rapporter d'assez nombreux exemples: nous nous bornerons à un seul, parce qu'il est récent.

On a pu voir dans les différentes Années de cet Almanach, les éloges que nous avons donnés à M. Rat, pâtissier, rue Montmartre, n°. 85, dont la maison, recommandable par la bonté, la propreté, la délicatesse du travail, le bon choix des élémens, et une supériorité marquée, surtout dans les productions du petit-four, a mérité depuis long-temps l'estime et l'affection des vrais Gourmands. Ce respectable Artiste, chez qui des vertus douces et modestes relevoient encore le prix des talens, vient, après quarante années de travaux assidus, d'effectuer sa retraite. Cette retraite seroit un sujet de douleur et d'inquiétude pour tous les amateurs de bonne

pâtisserie, si M. Rat n'avoit choisi son fils pour le remplacer.

A beaucoup d'aptitude, de talent et de zèle, M. Rat le fils joint un esprit d'ordre et de réflexion bien rare dans un jeune homme. Il est non-seulement très-instruit dans toutes les branches de la pâtisserie; mais trois années d'études assidues faites chez M. Véry, dont il étoit devenu sous-chef, nous garantissent ses talens en cuisine; partie qui n'est que trop souvent étrangère à des pâtissiers même du premier ordre. Aussi familier avec les fourneaux qu'avec le four, M. Rat le fils manie la casserole avec autant de dextérité que le rouleau, et tout fait présager qu'en lui le bon cuisinier et le bon pâtissier ne feront qu'une même personne. Voilà donc les amateurs bien tranquilles désormais sur la destinée future de cette excellente maison, et rassurés, pour cette fois, sur l'évènement et les conséquences d'une Mutation gourmande.

DU RIZ DE POMMES DE TERRE.

Nous avons eu plusieurs fois, dans le cours de cet Ouvrage, l'occasion de

nous étendre sur le parti que l'on peut tirer des Pommes de terre, pour la cuisine la plus délicate. Ce légume, presqu'inconnu sur nos tables il y a quarante ans, et qui doit à l'illustre et respectable M. Parmentier, une grande partie de sa célébrité, offre au pauvre un aliment sain, nutritif, qui le met pour jamais à l'abri de la disette, et aux riches, des jouissances délicates et variées. Nous avons vu l'emploi que l'on peut faire de sa fécule (1); nous avons à ce sujet recommandé et recommandons de nouveau la fabrique établie à Bezons près Paris, où cette fécule est portée à son plus haut point de perfection; mais nous ne connoissions pas encore alors les autres produits que ce végétal offre à la consommation, et pour lesquels l'inventeur a ob-

---

(1) Voyez l'Article intitulé : *De la Fécule de Pommes de terre*, page 149, de la troisième Année de l'Almanach des Gourmands, deuxième édition ; celui intitulé : *De la fabrique de Fécule de Bezons*, page 13 de la quatrième Année ; la page 333 de la cinquième Année ; et la page 284 de la sixième, où cet établissement se trouve signalé comme il mérite de l'être.

tenu un brevet, le 12 décembre 1806.

Cet inventeur est une dame qui habite la commune de Montlouis, près de Tours en Touraine, pays déjà si cher aux Friands, et dont les productions, séchées ou confites, figurent avec tant de distinction dans nos desserts. Madame Chauveau de la Miltière, après des expériences multipliées, est parvenue à tirer de la pomme de terre, du *Riz*, du *Sagou* et de la *Semoule*, produits très-différens de la fécule; obtenus sans doute par d'autres moyens, et dont l'emploi, dans la cuisine friande et dans l'économie domestique, peut singulièrement accroître les jouissances de notre palais.

Nous remarquerons d'abord que ces farineux sont tellement nutritif, et renferment sous un petit volume tant de principes alimenteux, que l'auteur, avec quatre onces par jour de ces préparations accommodées soit au lait, soit au bouillon, a vécu pendant quinze jours sans prendre aucune autre espèce de nourriture, et sans que son embonpoint fût diminué, quoiqu'il menât, pendant ce temps, une vie très-

active. C'est lui-même qui nous l'assure, et nous aimons à l'en croire.

A cet avantage, ces produits joignent celui de se conserver, comme la fécule, pendant un temps illimité, sans perdre de leur qualité, et sans redouter les insectes. On peut les employer tant au gras qu'au maigre, de mille manières différentes, et en varier les apprêts, de façon à multiplier les entremets au gré du génie d'un cuisinier habile.

Le RIZ de pommes de terre imite assez bien le riz de Caroline ou de Piémont lorsqu'il est cuit, si ce n'est qu'il est d'une couleur dorée, et beaucoup plus mucilagineux et onctueux. On fait avec d'excellens potages soit au lait, soit au bouillon. On en met une mesure dans huit de lait ou de bouillon en ébullition; une demi-heure suffit pour sa cuisson, pendant laquelle il faut remuer de temps en temps, pour qu'il ne s'attache point, et éviter de le couvrir. Avec ces précautions, on est sûr de manger un excellent potage, fait en quatre fois moins de temps qu'un potage au riz, plus nourrissant, quoique moins lourd sur l'esto-

nac, et singulièrement analeptique.

On fait avec ce Riz d'excellens gâteaux pour l'entremets. Voici comment on y procède : Vous mettez une partie de ce Riz dans six parties de lait bouillant, avec un peu de beurre et de sel ; vous tenez ce mélange sur le feu pendant sept à huit minutes, en le remuant toujours. On le retire de dessus le fourneau, et on le tient couvert pendant un quart d'heure ; alors on le remue de nouveau, et l'on y ajoute quatre œufs dont les blancs ont été battus séparément, quatre onces de sucre en poudre, et un peu d'eau de fleurs d'orange. On met cette pâte au four, dans une casserole, ou, à défaut, dans une tourtière, entre deux feux, sous un four de campagne. Dans l'un et l'autre cas, on met sous la pâte un papier graissé avec du beurre. Trente minutes suffisent pour la cuisson de ce gâteau, dont on peut varier le goût en y mettant, au lieu de sucre, du sel, du poivre, du beurre et des fines herbes.

On peut aussi y introduire un hachis de viande ; alors on se passera de beurre et de lait, et l'on

fera cuire ce mets à l'eau, dans une poêle, comme une purée ; mais nous doutons qu'il soit alors aussi bon.

Le Sagou de pommes de terre s'emploie le plus communément dans les potages, soit au gras, soit au maigre. On en verse une mesure sur dix de lait, de bouillon gras ou d'eau ; après y avoir mis le beurre et le sel convenables, on y ajoute un peu de muscade, de cannelle et de girofle, et l'on y délaie un jaune d'œuf avant de servir.

On peut mettre du Sagou cuit sous un rôti de viande grasse quelconque ; dès que ce rôti sera cuit à moitié, le jus et la graisse de cette viande communiqueront à ce Sagou, déjà bien assaisonné, un goût excellent.

On peut également en obtenir de très-bons entremets.

La Semoule de pommes de terre s'emploie comme le Riz et le Sagou, excepté qu'on n'en met qu'une partie sur douze de lait ou de bouillon ; il ne faut que dix à douze minutes pour le cuire. On fait avec un potage bien supérieur à toutes les espèces de panades ; il est très-salu-

taire pour les enfans, et ceux qui en usent ont rarement des coliques.

On emploie également cette Semoule dans les omelettes soufflées, flans, godiveaux, hachis de viande ou de poisson : on peut en faire cuire une grande quantité à la fois, soit au lait, soit au bouillon. L'inventeur assure qu'elle a la propriété de bien conserver ces liquides, même pendant les chaleurs. Ce qu'il y a de sûr, c'est que ce Riz, ce Sagou, cette Semoule ne se décomposent point dans le lait, le bouillon ou l'eau, et que les grains conservent leur forme.

Ce que l'auteur appelle la Fleur de pommes de terre, se rapproche beaucoup plus de la fécule, que les préparations précédentes; ce qui fait que nous nous contenterons de dire que l'on peut faire avec des omelettes, soit simples, soit à la frangipane, dont elle augmente le volume de moitié; des beignets, ou plutôt des pets de none; de petites brioches, en la mêlant avec de la crême ou du fromage frais; des biscuits; des gâteaux de Savoie, etc., etc., etc. Enfin on obtient de cette Fleur de pomme de terre, jusqu'à des cata-

plasmes. Madame Chauveau assure que, délayée dans de l'eau salée, elle fait disparoître la trace des meurtrissures; qu'elle guérit l'érysipèle, lorsqu'elle est préparée avec de l'eau de sureau, et l'inflammation des yeux, quand elle est détrempée dans de l'eau de rose.

Ces détails suffisent pour démontrer combien cette découverte est utile, agréable et intéressante; puisque les produits qu'on lui doit, communiquent l'embonpoint, rétablissent les forces, guérissent plusieurs affections morbifiques, et flattent notre sensualité. Madame Chauveau méritoit donc, à plus d'un titre, une mention très-honorable dans cet Ouvrage; et nous ne doutons pas qu'après avoir éprouvé tous les bons effets de ces diverses préparations, nos Lecteurs ne nous remercient de les leur avoir indiqués.

L'entrepôt général du *Riz*, du *Sagou*, de la *Semoule* et de la *Fleur* de pommes de terre, de la fabrique de Madame Chauveau, est à Paris, chez M. *Gaudelet*, rue Royale, place de Louis XV, n°. 12. C'est là que s'en fait la vente en gros tant aux mar-

chands qu'aux consommateurs. Le principal dépôt, pour le détail, est toujours chez Madame la Veuve Bridault, Epicière, rue du faubourg Montmartre, au coin de celle de Provence; maison de détail, très-recommandable, et dont nous parlerons dans notre Itinéraire nutritif.

DU CAFÉ A LA VANILLE, FAIT SANS VANILLE.

En vain chercheroit-on à se le dissimuler, le Café est devenu en France, et surtout à Paris, un article de consommation diurne et de nécessité première. Il a remplacé le vin au déjeûner, surtout dans la classe pauvre et laborieuse des artisans, des ouvriers, et même des hommes de peine; et par une révolution assez étrange opérée dans nos mœurs, ce n'est guère que dans les salons que l'on déjeûne maintenant à la fourchette. Les forts même de la Halle, et les revendeuses d'herbes, de fruits, de légumes et de marée, avalent, dès le matin, sous les piliers de la rue de la Tonnellerie, une grande écuelle de Café, dit au lait, où le sucre, la crême,

et même le Café, ne se font sentir ni apercevoir ; mais la grande quantité de pain qu'ils y font tremper et mitonner, rend cette soupe assez nourrissante, pour permettre à ces bonnes gens d'attendre le souper, qui est leur véritable et leur unique repas.

La consommation du Café s'est tellement accrue depuis cinquante ans en Europe, que l'Asie, l'Afrique et l'Amérique ne pourroient en temps de guerre suffire à l'alimenter, si l'on n'avoit trouvé le moyen de faire prendre le change au goût du vulgaire des consommateurs, en trompant leur palais par une boisson approximative, qui le remplace dans beaucoup de contrées. En effet, il se débite en Allemagne, dans tout le nord de l'Europe, et même à Paris, une poudre connue sous le nom de *Café de chicorée*, et qui provient en effet de la racine d'une espèce de chicorée desséchée dans un four doux, torréfiée à un degré convenable, et pulvérisée plus ou moins fin. C'est surtout en Flandre que cette plante est cultivée en grand : l'on y voit des champs entiers qui en sont couverts, et des

villages où il se débite par an, pour plus d'un million de francs de cette racine lucrative.

Ce n'est guère que depuis une vingtaine d'années que l'on connoît à Paris ce prétendu Café indigène ; et bien des gens assurent qu'en mêlant à deux parties de cette poudre, une partie d'excellent Café moulu (ce qui ne laisse pas de faire une assez grande économie, le prix du Café chicorée étant au véritable Café comme dix est à un), il est assez difficile de reconnoître la sophistication. Nous avons beaucoup de peine à nous le persuader; mais quand il seroit vrai que le palais n'y trouveroit point de différence, il en existe tant dans la vertu et la propriété de ces deux plantes, qu'il seroit impossible, dans une foule de cas, de substituer l'une à l'autre. Cependant, comme les principes de cette racine torréfiée n'ont rien de délétère, et que la modicité de son prix permet à la classe la moins fortunée d'y atteindre, ne lui ravissons point cette innocente illusion, toute grossière et toute mensongère qu'elle est. Nous ne voyons donc pas d'in-

convénient à tolérer l'usage de ces déjeûners populaires, où la mélasse et le lait de Paris se font assez sentir, pour masquer si complètement le goût du Café, qu'il est difficile de distinguer si l'on prend une décoction de seigle, ou de racine de chicorée.

Nous reviendrons peut-être un jour sur l'emploi de cette racine qui, sous le rapport politique, peut présenter quelques avantages; puisqu'il retient en Europe des sommes considérables qui, portées dans un autre hémisphère, remonteroient difficilement à leur source; mais comme suppléant du Café, cette racine ne sera jamais digne de fixer l'attention d'un véritable Gourmet (1).

Cette petite digression nous a écartés de l'objet de ce chapitre; nous

(1) Depuis la découverte de cette racine, les Épiciers détaillans ont cessé de falsifier leur Café moulu avec du seigle torréfié; ce qui équivaloit à de la poussière de charbon. Au reste, l'infusion de la racine de chicorée est au véritable Café, ce que le sirop de raisin est au sucre. L'une est assurément bien digne d'être édulcorée par l'autre; et l'on peut dire (en dépit du respectable M. Parmentier, qui s'est fourvoyé sur cet objet) que les deux font bien la paire.

nous empressons d'y revenir, et d'indiquer à nos bénévoles et très-friands Lecteurs, un moyen sûr et peu dispendieux de communiquer au Café, voire même à celui de seigle, ou de racine de chicorée, le goût et le parfum de la Vanille. On y étoit parvenu avant la Révolution, en faisant fondre dans chaque tasse une pincée de cette poudre précieuse, qui nous arrivoit des Indes occidentales, par la voie de Cadix, sous le nom de Houakaka, et qui, dit-on, n'est autre chose que du macis et de la fleur de vanille porphyrisés avec du sucre (1): mais cette poudre, qui passe pour un excellent, quoique très-innocent aphrodisiaque, fort chère dès ce temps-là, est devenue introuvable aujourd'hui, et l'on en devine aisément la cause. Non-seulement il seroit impossible de s'en procurer par la voie du Commerce, mais le peu qu'on en pourroit trouver dans quelques boutiques, ou chez

(1) L'Auteur possède un petit flacon de cette poudre précieuse qui, depuis vingt-cinq ans, n'a rien perdu de son parfum ni de ses vertus.

quelques amateurs, seroit d'un prix extravagant. Le procédé que nous allons décrire est au contraire à la portée de tout le monde, et aux vertus aphrodisiaques près, il offre les mêmes résultats. Il sera facile de s'en convaincre, en suivant de point en point la recette que voici :

Il faut prendre une poignée d'avoine bien nette, la faire bouillir pendant cinq à six minutes dans suffisante quantité d'eau de rivière, que vous jetterez ensuite ; vous la remplacerez par une quantité égale, et vous continuez pendant une demi-heure cette seconde ébullition ; vous passez ensuite la décoction, soit à la chausse, soit dans une toile claire très-propre. Vous vous servez incontinent de cette eau pour faire votre Café, soit à la manière ordinaire, soit à la Grecque, soit à la De Belloy (1) (mé hode préférable à toutes celles employées jusqu'ici, puisque seule elle conserve au Café

(1) Voyez ce que nous disons de la manière de préparer le Café sans ébullition, dans la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 212, seconde édition. L'article est assez curieux.

tout son arôme), et vous avez du Café à la Vanille.

Le Café, ainsi traité à l'eau d'avoine, a non-seulement un goût de Vanille également satisfaisant pour le palais et pour l'odorat, mais il égaie les esprits vitaux; il ranime les forces, il engraisse comme le chocolat analeptique de M. De Bauve; et l'on assure qu'il n'échauffe point. Reste à savoir si le parfum de la Vanille, qui se marie si bien avec le cacao, et qui plaît tant dans le chocolat, s'accorde de même avec le Café, dont l'arôme est si délicieux de sa nature, qu'il n'a besoin d'aucun aromate étranger, pour enchanter le palais des Gens de Lettres et des Gourmets. Nous osons en douter; nous pensons même que les vrais amateurs de cette boisson divine, qui, dans ces temps calamiteux, seront assez fortunés pour avoir une bonne provision d'excellent Café de la Martinique, de Bourbon ou Moka, repousseront la recette que nous venons d'indiquer ici. Aussi n'est-ce point à eux que nous prenons la liberté de l'offrir; mais s'il est vrai que, grâce à cette eau d'avoine, le Café en-

graisse et n'échauffe point (ce que nous ne pouvons en conscience assurer), elle ne seroit point sans utilité pour les personnes valétudinaires, qui se privent, à leur grand regret, du Café, dans la crainte que son usage habituel ne leur devienne nuisible.

Quoi qu'il en soit, on nous assure que cette méthode pour communiquer au Café le goût de la Vanille, en n'employant que de l'avoine, ce qui n'est point cependant le pont aux ânes, a été trouvée par un M. Du Moulin, que l'on nous annonce pour avoir été Maître-d'hôtel de M. le Comte de Barruel-Beauvert. Nous ignorons si en effet M. le Comte de Barruel-Beauvert a jamais eu un Maître-d'hôtel; et comme le fait ne nous est attesté que par une lettre anonyme, nous sommes loin de le garantir : mais tel poste qu'ait occupé M. Du Moulin dans cette maison, il n'en reste pas moins l'inventeur du Café d'avoine au goût de Vanille, et il est juste de lui faire honneur de sa découverte, car nous ne voulons pas qu'il puisse dire comme Virgile :

Hos..... feci, tulit alter honores.

Au reste, ce n'est pas d'aujourd'hui que nous connoissons la propriété qu'a l'avoine de communiquer un goût approchant du parfum de la Vanille, aux divers menstrues dans lesquelles on la fait bouillir. Dans plus d'un ménage bourgeois, l'on prépare des œufs au lait à la Vanille, en faisant bouillir, dans ce lait, une poignée d'avoine ; mais il en est de la Vanille d'avoine, comme du Café de chicorée et du Sucre de raisin, dont nous avons parlé au commencement de cet article. Des substitutions de cette nature ne sauroient en imposer à un palais délicat, ou seulement un peu exercé, tel que doit être celui de tout homme qui aspire à mériter le nom sacré de Gourmand, ou même le titre de bon Dégustateur. Le parfum de la Vanille est par lui-même si délicieux, si fin, si original, qu'aucune substance ne peut raisonnablement prétendre à le remplacer : mais pour en jouir dans toute sa pureté, il faut se procurer des gousses de Vanille non sophistiquées, ayant encore toute leur fleur, leur givre et leur virginité ; ce qui est fort difficile à Paris, quoi-

qu'elle vaille en ce moment près de 200 francs la livre. Presque toute la Vanille que l'on trouve dans le Commerce a déjà perdu son huile essentielle qu'on en a retirée pour y substituer du storax, du baume liquide du Pérou, ou d'autres substances aromatiques d'un prix très-inférieur à celui de la Vanille.

En général, on doit se méfier de ces gousses, soit desséchées, soit vieilles, et qui, comme la plupart des coquettes, ne brillent que d'une fraîcheur empruntée, et factice en quelque sorte. Lorsque la Vanille n'a plus cette espèce de givre qui lui donne une teinte argentée, et qui plaît tant à l'œil, il est à croire qu'elle a perdu, ou qu'on lui a ravi toutes ses bonnes qualités, et l'on doit la rejeter. Il en est de cet aromate, comme de beaucoup d'autres substances exotiques et rares, il ne faut l'acheter que dans les premières maisons de l'épicerie et de la droguerie; dans celles qui, par leur ancienneté, leur fortune, et une réputation de lumières et de probité justement acquise, sont dignes de toute confiance: tels sont, en ce genre, les Magasins de MM. Veuve Martignon et fils,

Louis Millot, De Londres frères, Duponchel, etc., et un très-petit nombre d'autres, que l'estime publique désigne à la confiance des consommateurs.

L'illustre savant et malheureux Baumé (1) parle, dans ses excellens *Elémens de Pharmacie*, des diverses falsifications que la fraude et la cupidité emploient pour sophistiquer les substances précieuses et chères. On fera bien de méditer cet article de son immortel ouvrage, lorsqu'on aura quelques emplettes de ce genre à faire; mais il ne parle guère que de la sophistication des drogues et des simples, et ce seroit un livre bien utile à publier, qu'un ouvrage qui dévoileroit les fraudes nombreuses que la cupidité se permet journellement d'exercer sur un grand nombre de boissons, de denrées tant exotiques qu'indigènes, et même de simples comestibles.

---

(1) Qui croiroit que M. Baumé, l'un des hommes les plus savans et les plus estimables de notre âge, n'a jamais pu parvenir à être Membre de l'Institut? Les novateurs en chimie lui en ont constamment fermé les portes, et il est mort dans l'indigence.

Malheureusement ceux qui seroient le plus en état de traiter cette matière *ex professo*, sont aussi ceux dont l'intérêt s'oppose à la publication d'un semblable ouvrage.

DES SAUTÉS.

Parmi les inventions ou les pièces remises dont s'honore la nouvelle cuisine en France, les Sautés tiennent un rang singulièrement notable. Ils ont éclipsé la plupart des hors-d'œuvre et même des entrées (car on ne sait encore à laquelle de ces deux classes ils appartiennent) des règnes de Louis XV et de Louis XVI; et l'on rougiroit de donner aujourd'hui un repas un peu marquant, si un ou deux Sautés n'y figuroient avec honneur. Lorsque l'on peut s'élever à la hauteur d'un Sauté au suprême, confectionné selon toutes les règles de l'art, l'Amphitryon rayonne d'orgueil et de joie : il croit avoir atteint, par ce plat, le *nec plus ultrà* de la gloire gourmande ; et de toutes les manières de faire manger son bien à des convives connoisseurs, celle-ci lui paroît la plus admirable.

Pour nous, qui n'estimons guère

les hommes et les choses que par leur valeur intrinsèque ; qui aimons à remonter à l'origine des premiers et à analyser les autres ; qui faisons profession, enfin, d'une impartialité qui ne se laisse point éblouir par les réputations usurpées, quel que soit leur éclat, nous l'avouons avec franchise, nous ne nous sommes jamais prosternés devant les Sautés ; et fussent-ils au suprême, nous les estimons beaucoup moins par eux-mêmes, que par les objets dont ils se composent.

On fait des Sautés avec toute espèce de volaille, de gibier et de poisson ; mais les plus usités, et sans contredit les meilleurs, se composent d'ailes ou de filets de perdrix rouges, de bécasses, de mauviettes ou de filets de soles, de merlans, de darnes de saumon, etc. Dans la saison des truffes, on en fait toujours entrer dans les Sautés de volaille et de gibier, qui tirent une très-grande gloire de cette alliance. Un Sauté de filets de perdreaux rouges aux truffes du Périgord, offre l'une des plus somptueuses entrées qui puisse honorer le premier service d'un festin d'hiver.

Il nous seroit fort difficile de donner

ici la recette des Sautés (quoique fort simple en elle-même, et traînant dans tous les dispensaires imprimés depuis vingt ans), parce que rien n'est plus difficile à confectionner qu'un Santé du grand genre, malgré la simplicité des élémens qui entrent dans sa composition. Des ailes ou des filets bien parés, une sauce courte et de bon goût, telle qu'une espagnole réduite, etc.; tel est à peu près tout ce qu'il faut mettre dans le sautoir (1). Mais autant la confection d'un Sauté est aisée, autant la manipulation en est difficile. Comme il est de son essence rigoureuse d'être fait à la pointe de la flamme, il faut que cette flamme soit vive, claire, et cependant qu'elle n'ait d'autre aliment que le charbon d'un fourneau bien allumé. Or l'on sent combien il est difficile de la produire telle, de la bien gouverner, et de la diri-

(1) Nous disons *sautoir*, parce qu'un bon Sauté ne se fait jamais dans la poêle, ni dans la casserole. Le sautoir est un ustensile construit *ad hoc*. C'est une des inventions les plus admirables et les plus marquantes dans la haute cuisine; l'une de celles enfin, qui honore le plus la première Année du dix-neuvième siècle.

ger sous le sautoir, de manière que le Sauté cuise également, promptement, proprement, et selon toutes les lois de la Physique et de la Chimie. C'est là où gît la difficulté; elle est incommensurable, surtout s'il s'agit d'un Sauté au suprême, qui est au Sauté ordinaire, ce qu'est un Cardinal à un simple Archidiacre. Aussi n'appartient-il qu'aux Véry, aux Balaine, aux Robert, aux Réchaud, etc. d'atteindre à la hauteur d'un Sauté de cette espèce. Humilions-nous devant ces grands officiers de bouche; prions sans cesse le Ciel pour leur conservation, et consolons-nous de ne pas manger de Sautés au suprême, en songeant qu'il n'y a pas trois Artistes à Paris, capables d'en enfanter un sans faute.

DES CRISTAUX CONSIDÉRÉS DANS LEURS RAPPORTS AVEC LA TABLE.

Depuis que, par une heureuse innovation, les verres, les carafes et les bouteilles, cessant d'être à la disposition des domestiques, ont passé du buffet sur la table, le luxe des Cristaux s'y est introduit, et il a été porté à un tel point qu'il rend ce

service assez dispendieux dans les maisons opulentes.

On a pu voir, dans notre article intitulé : *De la Porcelaine considérée dans ses rapports avec la table* (1), combien ce genre de luxe est ami de l'œil et de la propreté, et de quel éclat enchanteur une table est parée, lorsque tous les vases qui la garnissent sont formés de cette matière, et sortent de la belle Manufacture de M. Dilh, ou de celle impériale de Sèvres. Cet éclat reçoit un nouvel accroissement, lorsque les seaux, les verres, les carafes et les flacons sont du plus pur Cristal, et réfléchissent, comme autant de diamans, les rayons du soleil, ou la lumière des bougies et des Lampes à double courant d'air de M. Lange ou de M. Carcel. Une table ainsi meublée forme un coup-d'œil ravissant, et auquel celui de la plus riche argenterie ne peut même être comparé. La table ressemble alors à une mariée, vierge encore, qui, parée de tout le feu de la jeunesse et de la

(1) Voyez la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, p. 220, de la 2e édit.

beauté, va, dans ses plus riches atours, recevoir la main d'un époux adoré ; elle brille, reluit, étincelle de toutes parts, et les heureux convives ne s'en approchent qu'avec admiration. Ce luxe, sans doute, ne constitue pas la bonne chère, comme la parure ne constitue pas la beauté ; mais il en relève singulièrement le prix, et un bon ragoût, servi dans un superbe plat de M. Dilh, et mangé sur une assiette de Sèvres, peinte par M. Georget, en paroît meilleur encore.

Il en est de même d'un vin généreux ou pétillant, venu des bords du Rhin, de la Garonne, ou de la Marne, versé dans des verres de Cristal : il paroît plus précieux encore, parce qu'il en emprunte un nouvel éclat, et que la diaphanéité du vase laisse apercevoir la nuance d'or ou de pourpre qu'il a reçue des mains de la Nature.

On se tromperoit cependant, si l'on croyoit que les vins fins servis dans des carafes ou des vases de Cristal, en deviennent réellement meilleurs ; nous sommes au contraire forcés d'avouer qu'ils perdent de leur qualité ; d'abord

parce qu'on ne doit jamais transvaser du vin qui est en bouteille, sous peine de lui faire perdre la moitié de son esprit; ensuite, parce que les verres de Cristal ayant leurs bords nécessairement très-épais, forment entre la lèvre du buveur et la liqueur qu'ils renferment, une interposition qui nuit singulièrement à la dégustation. C'est une maxime adoptée par tous les Gourmets, que plus le verre est mince, plus le vin paroît bon; c'est pour cela qu'ils préfèrent l'humble fougère au plus orgueilleux Cristal; et nos pères n'employoient en effet que les verres les plus minces, pour boire le vin le plus exquis. L'ostentation, l'œil y perdoient sans doute, mais le plaisir et le palais y trouvoient mieux leur compte.

Aujourd'hui l'on a adopté une autre méthode, et l'on sert tous les vins d'entremets et de dessert, le Coup d'avant, le Coup d'après, le Coup du milieu, le bischopp, les liqueurs, le punch, et jusqu'au Vin nuptial, dans des verres de Cristal taillés à facettes, et dont les bords ont plus d'une ligne d'épaisseur. Laissons ce fastueux étalage aux

Amphitryons, plus jaloux du luxe de leur table, que de la réputation de leurs vins, et continuons, en fins Gourmets, de boire, dans la fougère, les plus délectables productions de nos riches coteaux.

Cependant il faut convenir qu'une table chargée de carafes, de verres, de salières, de moutardiers, de sucriers, de compotiers, d'huiliers et de plateaux de Cristal, offre le plus séduisant coup-d'œil; surtout si le goût a présidé à leur choix, et la propreté à leur entretien.

Depuis que les Cristaux ont été introduits sur nos tables, non-seulement on a singulièrement multiplié les vases de cette matière diaphane et brillante, mais on a perfectionné leurs formes, qui sont aujourd'hui du meilleur goût, et porté la pâte à un tel degré de pureté et de blancheur, qu'elle surpasse aujourd'hui tout ce que l'Angleterre fabrique de plus beau dans cette partie. Aussi, loin d'être tributaires de cette Nation pour ce genre de luxe, nous sommes en état de disputer avec elle la concurrence dans tous les marchés de l'Europe, tant pour les

prix, que pour la beauté de la matière et la perfection du travail.

Plusieurs verreries ont rivalisé dans cette partie, et ont balancé les suffrages du Public; celle de Munstal, connue sous le nom de Verrerie de Saint-Louis, fabrique de très-beaux Cristaux, et à un prix assez modique. Mais rien n'est comparable aux pièces qui sortent de la fabrique de Mont-Cénis, au Creuzot, près de Montbar. Les ouvrages qui viennent de cette manufacture, surpassent tout ce qu'il est possible de voir de plus beau en ce genre, et ont fait, à la dernière Exposition des produits de l'Industrie, l'admiration de la France entière. Une table servie en Cristaux de Mont-Cénis, offre un coup-d'œil vraiment surnaturel; on croit être dans un palais de Fées.

L'entrepôt de cette Manufacture est établi à Paris, rue de Bondy, n°s. 8 et 10, sous la direction de M. De la Doueppe du Fougerais, l'un des propriétaires de ce magnifique établissement, qui fait tant d'honneur à la France. Nous engageons les amateurs à le visiter, comme un des objets les plus dignes

de leur curiosité et de leur admiration (1).

DE LA CONSERVE DE CAFÉ.

S'il est une boisson éminemment agréable, inspiratrice et salutaire, c'est très-certainement le Café ; il est tout à la fois stimulant, céphalique, fébrifuge, digestif, et antisoporeux : il chasse le sommeil ennemi du travail, il appelle l'imagination, sans laquelle il n'est point d'inspirations heureuses ; il écarte la goutte, cette ennemie des plaisirs, auxquels cependant elle doit presque toujours naissance ; il facilite les bonnes digestions, sans lesquelles il n'est point ici-bas de véritables jouissances ; il dispose à la gaîté, sans laquelle il n'est ni plaisir, ni bonheur ; il ajoute à l'esprit de ceux qui en ont, et il en donne même, au moins pour quelques heures, à ceux qui n'en ont pas. Que de biens concentrés dans l'infusion d'une petite graine, et quelle autre liqueur lui pourroit être comparée !

(1) On trouvera dans le cours de ce septième Volume, de nouveaux détails sur cette belle Manufacture, qui n'ont pu trouver place ici.

Mais pour obtenir tant d'avantages du Café, il faut des soins particuliers, et une connoissance des lois de la Physique et de la Chimie, qui n'est point le partage du vulgaire.

En effet :

Déterminer d'une manière précise, invariable, le degré de torréfaction du Café, degré tel, que ses principes odorans ne soient pas dissipés par une chaleur trop vive, mais qu'ils se trouvent développés dans une proportion convenable ;

Obtenir du Café liquide, un point de concentration tel, qu'il garde tout son arôme, tout cet esprit recteur qui lui donne l'âme et la vie ;

Conduire cette opération de manière à ce que cette saveur âpre et stiptique, qui se trouve dans les arrières-principes du Café, ne se mêle jamais à son infusion ;

Ce sont autant d'opérations vraiment chimiques, qui exigent beaucoup de connoissances théoriques, une pratique habituelle, et un degré de savoir et d'expérience qu'on ne peut raisonnablement exiger d'une cuisinière, d'un officier, d'un limona-

dier, ni même de beaucoup de savans.

Aussi prend-on partout de mauvais Café, même en employant la fève de première qualité ; car c'est surtout de la préparation de ce végétal précieux que l'on peut dire, que :

C'est la façon de le faire
Qui fait tout.

L'excellente méthode imaginée par M. De Belloy, par laquelle le Café se fait sans ébullition (1), et passe par un crible tellement fin, que la première eau se charge de tous ses principes, est la moins défectueuse de toutes ; mais elle laisse encore à désirer. Il n'appartient qu'aux progrès des lumières, et des connoissances chimiques appliquées à l'économie domestique, de porter à son plus haut point de perfection, la manière de préparer le Café; et c'est peut-être encore l'affaire de quelques siècles.

(1) Voyez page 212 de la deuxième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition. Nous y rendons hommage non-seulement au génie de M. De Belloy, inventeur de cette méthode précieuse, mais encore au zèle éclairé du célèbre Docteur Gastaldy, qui ne cessa, tant qu'il vécut, de la propager.

En attendant, des Pharmaciens habiles se sont eccupés des moyens de concentrer le Café liquide, de manière à réduire son volume de vingt à un, sans altérer ses principes, ni son arôme, dissipés en pure perte par les procédés vulgaires; et ils ont donné à cette concentration le nom de *Conserve de Café.*

Il suffit de mettre deux petites cuillerées à café de cette Conserve dans quatre onces (une tasse ordinaire) d'eau bouillante, et le Café est fait. On y ajoute du sucre comme à l'ordinaire.

Si, par ce procédé, on obtenoit du Café une infusion aussi bonne, aussi parfumée, aussi délicieuse enfin, que par le moins défectueux des procédés ordinaires, cette découverte seroit sans prix, et l'on en devine aisément les raisons.

En effet, le voyageur, l'Homme de Lettres, le Célibataire, naturellement ennemis ou étrangers aux soins du ménage; celui qui vit momentanément à la campagne; même la maîtresse de maison qui, assez heureuse pour n'avoir point été élevée dans nos fameux Pensionnats révolution-

naires, et sachant compter avec elle-même, répugne toujours à mettre une denrée aussi chère que le Café, à la disposition des domestiques ; trouveroient mille avantages dans l'emploi de cette Conserve, puisqu'il ne s'agit que de se faire apporter de l'eau bouillante, pour avoir à l'instant du Café.

Quant au prix, le flacon de cette Conserve, avec lequel on obtient douze bonnes tasses, ne coûte que 3 liv. Cela ne revient guère plus cher que l'infusion ordinaire du Café qu'on achète en grain, et qui coûte aujourd'hui 5 à 6 fr. la livre. D'ailleurs, on sent que la Conserve suivra toujours, dans la même proportion, le prix du Café.

Voilà donc, d'un côté, un grand avantage pour la facilité du transport, l'accélération de la jouissance, l'abnégation de tous soins et de tout embarras, et égalité quant à l'économie. Reste à savoir si le Café qu'on obtient avec la Conserve, est vraiment aussi bon que l'autre, et s'il possède, à un degré semblable, les mêmes agrémens et les mêmes vertus.

C'est ce que nous n'osons décider

ici, malgré le penchant qui nous porte vers cette découverte. Il est malheureusement certain que l'on n'a pu, jusqu'ici, conserver au Café, dans cette préparation, ce fugitif arôme qui en fait le plus grand charme; la Conserve retient toujours un petit degré d'amertume, qui n'a rien de fort désagréable sans doute, mais qui masque plus ou moins le parfum du Café. Il est possible que de nouveaux procédés la lui enlèvent, mais tant qu'elle aura ce défaut, la Conserve sera toujours très-inférieure au bon Café du Levant, même au bon Café de la Martinique; mais elle pourra plaire davantage que les Cafés de médiocre qualité, avariés ou mal préparés.

Cependant la Conserve de café (qu'on peut garder pendant six mois sans altération, lorsque les flacons sont pleins, bouchés à l'émeri, et posés horizontalement), n'eût-elle que les avantages dont nous avons fait l'énumération dans le douzième alinéa de ce Chapitre (et l'on ne peut les lui contester), mériteroit d'être favorablement accueillie; et l'on n'en devroit pas moins beaucoup de reconnoissance

noissance aux Chimistes habiles à qui nous la devons : nous disons *aux chimistes*, parce que deux Pharmaciens distingués ont mis au jour, presqu'en même temps, cette Conserve.

Le premier est M. Bourgogne, Apothicaire, rue de la Harpe, n°. 33, qui justifie, par ses connoissances et ses qualités personnelles, le titre de deuxième successeur du célèbre Brongniart. Il a établi une fabrique en grand de cette Conserve ; et, par des expériences multipliées, il est parvenu à laporter à un grand degré de perfection.

Le second est M. Lamégie, Apothicaire, rue du Bac, n°. 19, qui assure avoir trouvé le secret de la Conserve de café il y a plus de quinze ans, quoiqu'il n'ait mis en vente la sienne que postérieurement à M. Bourgogne. M. Lamégie ne s'est point borné à fabriquer de la Conserve de café, il a extrait de cette fève, un Arôme laiteux, une Conserve sèche et sucrée (c'est, selon nous, la meilleure de ses préparations), avec lesquels on peut également préparer à l'instant du café, en les faisant dissoudre dans de l'eau bouillante. Enfin, il a

tiré du café une Huile essentielle balsamique et céphalique ; des tablettes blanches et toniques (sorte de bonbon très-agréable), et de la Crême de café Moka, liqueur de table très-bien préparée, et que le Jury dégustateur a mis au nombre des dix-sept (1) espèces de liqueurs, de chacune desquelles il boit un verre à la fin de ses séances.

Il ne nous appartient pas de décider lequel de ces deux bons pharmaciens est réellement l'inventeur de la Conserve de café. Nous ne dirons pas même laquelle nous a semblé la meilleure ; et tout en nous bornant à répéter à ces Messieurs, avec le Palémon de Virgile :

Non nostrûm inter vos tantas componere lites,

nous gémirons de la division qui,

---

(1) Ce nombre dix-sept est en mémoire des dix-sept tasses de Café à la crême qu'on étoit obligé de prendre aux Déjeûners philosophiques-littéraires et semi-nutritifs, si bien célébrés dans une charmante Epître de M. Raynouard, imprimée en 1785. C'est le coup d'essai de cet aimable auteur, et ce coup d'essai annonçoit un poète.

à cette occasion, a éclaté entre deux Chimistes recommandables, et faits pour s'estimer réciproquement. Nous sommes fâchés d'être obligés d'ajouter que, dans cette querelle, M. Lamégie s'est rendu l'agresseur (1), et qu'il y a mis une animosité à laquelle M. Bourgogne n'a opposé, pendant long-temps, que le silence et la modération. Le Public s'amuse des querelles des Savans et des Gens de Lettres, mais ce n'est trop souvent qu'à leurs dépens; et la publicité donnée par les Journalistes à de tels différends, nuit au respect et à l'estime que les Sciences, les Arts et les Lettres devroient inspirer à tous les Hommes. Il n'en revient même aucun avantage à la chose contestée, surtout s'il s'agit d'un produit de l'art, parce que, dans les révélations souvent indiscrètes des contendans, le Public apprend ce qu'il auroit dû toujours ignorer; et

(1) Nous devons dire, pour excuser un peu M. Lamégie, qu'il est Bordelais, et qu'un long séjour à Paris, ne lui a rien fait perdre de la vivacité qui distingue les aimables habitans des bords de la Garonne.

la suite naturelle de ces révélations, est de nuire à la découverte, quelquefois même de la décréditer.

Nous désirons fort, pour l'avantage des consommateurs, qu'il n'en soit pas ainsi de la Conserve de café; mais nous souhaitons surtout voir opérer un rapprochement sincère et durable entre MM. Bourgogne et Lamégie. Nous les connoîssons assez particulièrement, et nous les estimons assez sincèrement l'un et l'autre, pour que ce vœu parte du cœur. Il nous seroit donc bien doux de pouvoir travailler, dans une des Séances du Jury dégustateur (dont M. Lamégie est l'Apothicaire en chef), à une réconciliation dont la suite ne peut qu'être avantageuse et honorable aux Arts.

DE QUELQUES PRÉPARATIONS ACÉTIQUES.

Les services que le Vinaigre rend à la table et à la cuisine, sont aussi étendus qu'inappréciables. Nous ne reviendrons point ici sur ce que nous en avons dit dans l'article intitulé : *Du Vinaigre et des Confitures*, qu'on a lu page 235 de la seconde Année de

cet Almanach, seconde édition; mais qu'il nous soit permis d'insister sur les vertus diététiques de cette préparation, si bienfaisante lorsqu'on n'en abuse pas.

Le Vinaigre est non-seulement un stimulant qui aiguise l'appétit, relève la saveur des mets, et en épigrammatise en quelque sorte le parfum; c'est encore un anti-putride, un anti-septique très-puissant, qui corrige les qualités délétères de bien des mets, et qui les empêche de nuire à l'économie animale. Il est prouvé, par exemple, que des champignons vénéneux accommodés au Vinaigre, cessent d'être un poison; cet acide neutralisant en quelque sorte leurs principes malfaisans. Enfin, le Vinaigre possède aussi des vertus digestives : on assure qu'en contractant légèrement les membranes de l'estomac, il lui donne un ressort, une activité qui, en accélérant le mouvement péristaltique, contribue, par cela même, aux bonnes et aux promptes digestions. C'est aux Médecins qu'il appartient de développer ces idées, et de nous apprendre jusqu'à quels degrés le Vinaigre pos-

sède toutes ces vertus : nous nous contentons d'établir le fait, d'après les connoissances qu'une longue pratique nous a fait acquérir en hygiène, qui est, comme l'on sait, la partie la plus gracieuse de la Médecine, puisque ce n'est que l'art d'entretenir toujours la santé dans un état florissant.

Mais pour obtenir ces avantages du Vinaigre, il faut non-seulement qu'il soit bien préparé, mais encore qu'il soit tiré du vin ; car celui qu'on retire des autres végétaux, n'a ni les mêmes qualités, ni les mêmes vertus, il est au contraire sujet à de grands inconvéniens.

Toutes les substances capables d'éprouver une fermentation vineuse, sont propres à donner du Vinaigre : on en retire du cidre, de la bière, du poiré, de l'esprit de vin, etc. ; mais ces substances sont loin de donner des Vinaigres comparables à celui de vin, et surtout de vin de France. Cependant, ces sortes de Vinaigres ne sont point malfaisans. Nous n'en pourrions pas dire autant de celui qu'un Chimiste, ou pour parler plus juste, un charlatan de

Dijon a imaginé de retirer de l'acide ligneux, c'est-à-dire, du bois. Comme pour cette opération, l'intermède de l'acide vitriolique est nécessaire, il reste toujours quelques portions de cet acide corrosif dans ce prétendu Vinaigre ; et dès lors, les dangers que présente, dans l'économie domestique, l'usage d'une pareille liqueur, sont incalculables. M. Vauquelin, Chimiste du premier ordre, s'est bien repenti des éloges peu réfléchis et peut-être intéressés qu'il avoit d'abord donnés à cette découverte (si peu utile sous tous les rapports, puisque la France manque de bois et regorge de vins) ; il est revenu depuis sur son premier jugement, et il a reconnu tous les dangers de ce Vinaigre ligneux.

Tenons-nous-en donc, pour nos ragoûts et pour nos tables, au Vinaigre de vin bien préparé ; et pour l'avoir tel, adressons-nous à MM. Aclocque (successeurs de Maille) et Bordin, les deux premières Divinités acétiques de l'Europe. Nous avons eu souvent occasion de parler de leurs productions, dans le cours de cet Ouvrage ; nous ajouterons seulement ici

que M. Bordin (1), aidé par un fils, élève de M. Vauquelin, et digne d'un tel maître, est parvenu à donner à ses Vinaigres de table une limpidité qui ne s'altère jamais, ce qui ne nuit en rien à leur odeur suave, et à leur acidité tout à la fois forte et moëlleuse. On assure qu'aucun fabricant n'étoit, jusqu'à ce moment, parvenu à réunir toutes ces qualités; c'est ce que nous ne prendrons pas sur nous de décider. Méfions-nous seulement de ces Vinaigres qui n'ont que peu d'acidité sans odeur, ou qui piquent sans être acides: rallions-nous au seul Vinaigre obtenu du vin; et par égard pour notre estomac, comme pour notre palais, ne le prenons que dans les fabriques dignes de toute confiance.

---

(1) Au moment où nous imprimons cet Article, nous apprenons que M. Bordin, après quarante années d'une vie honorable et de travaux assidus, est sur le point de céder àses fils sa Fabrique et sa Maison de Commerce. Le Public n'y perdra rien, cette mutation rentrant dans la classe de celles que nous avons avantageusement signalées page 37 de ce septième Volume.

GASTRONOMIE ÉTRANGÈRE.

REQUÊTE *adressée au fameux* Castrucio Castracani, *dont* Machiavel *et* Alde Manuce *ont écrit la vie, et qui, par son courage et ses talens, laissa bien loin de lui la foule de tyrans auxquels la malheureuse Italie servoit alors de pâture* (1).

SUBLIME SOUVERAIN,

« Je suis le dernier rejeton de la noble famille des *Rotondi*. J'ai mangé à table, en trois ans, tous les biens qu'elle avoit accumulés en trois siè-

(1) Nous avons pensé que nos honorables Lecteurs ne verroient peut-être pas, sans intérêt, ce morceau singulier, traduit de l'italien, et qu'un Anonyme obligeant nous a fait passer, il y a quelques mois. Il nous a paru marqué au coin de l'originalité, et cette considération le fera sans doute goûter, en dépit des fautes contre les convenances et le goût dont il est rempli; mais il faut se reporter, en le lisant, au siècle où il a été écrit, et au pays où il a été composé. Au reste nous avons tout sujet de croire que cette pièce est inédite, et ce motif a surtout achevé de nous déterminer à la publier.

cles ; il ne m'est resté de ce genre de vie que des dettes immenses, un appétit prodigieux, et une incapacité notable pour tout autre exercice. J'ai la tête lourde, les bras mous, le corps épais ; bref, examen fait, de même que Votre Altesse est tout cœur, moi, je suis tout estomac.

» C'est en cette qualité que je consens à devenir le sauveur de vous et de l'Etat.

» Votre Altesse a l'honneur d'être excommuniée ; c'est un beau titre pour l'Histoire, et une mauvaise recommandation pour cette vie. L'Italie abonde en scélérats fanatiques, et la Nature en substances corrosives. Vos ennemis estimeroient moins Pise emportée d'assaut, ou Lucques saccagée, que la perfidie qui introduiroit la mort dans vos entrailles : je puis être seul votre égide contre ces lâches entreprises.

» J'ai le goût si exercé, mes tuniques digestives sont si éminemment analytiques, que je suis aussitôt averti de la présence du moindre principe malfaisant. Le nombre et la force des épreuves ne m'effraient pas : je ferai mon service à grandes

doses, à toute heure du jour et de la nuit, non-seulement à votre table et à celle de votre auguste épouse, mais encore à tous les repas de Messeigneurs vos enfans, et des autres personnes qui vous seroient chères. Voyez désormais sans pâlir les Échansons, les Cuisiniers et les Pharmaciens; car je serai votre *estomac d'avant-garde;* et me voilà prêt à m'empoisonner pour votre service.

» Il est une autre sorte de périls auxquels les grands cœurs sont les plus exposés. Depuis que l'insolent *Diomède* eut blessé *Vénus,* la Déesse s'en vengea sur les Mortels. Je n'entends point parler de ces blessures par métaphores, qui vous font bâiller dans les Poètes, mais de ces dons funestes qui dévorent un Héros jusqu'à parfaite dissolution. Hé bien! je serai votre éclaireur dans cette guerre obscure, soit qu'il faille ouvrir une route nouvelle, ou reconnoître un chemin battu: seulement, Votre Altesse voudra bien me faire avertir vingt-quatre heures d'avance, par son Aumônier ou son Capitaine des Gardes en exercice.

» Quoiqu'il ne soit pas d'usage de faire ses conditions avec un Prince, l'importance de mes offres et la noblesse de mon dévoûment doivent m'y autoriser.

» Quand Votre Altesse sera en santé, je prendrai mon traitement en nature, et jusqu'à satiété, sur les matières de l'épreuve.

» Lorsque, suivant la rotation ordinaire des choses, les Cuisiniers céderont la place aux Médecins, sans doute je n'hésiterai pas à faire l'essai des remèdes, soit qu'ils ayent une direction ascendante ou descendante, et une action interne ou externe; mais comme tous les trésors de la Pharmacie nourrissent mal un homme en bonne santé, je recevrai alors ma ration en argent. L'évaluation en sera faite sur l'ordinaire de l'Empereur *Maximin*, tel que l'Histoire nous l'a transmis (quarante livres de viande, et vingt-huit pintes de vin par jour). J'ai cru que choisir l'estomac d'un Empereur, pour mesure de capacité, étoit le plus bel hommage que de bons *Gibelins*, tels que vous et moi, pouvoient rendre à sa dignité.

» Il ne reste plus à régler que le chapitre des services secrets ; j'espère que votre délicatesse ne voudra pas s'écarter, sur ce point, de l'usage universellement adopté : des fonctions aussi intimes ne se paient pas seulement avec de l'or; ce fut toujours le privilége *di questa ruffianeria* d'élever ses Ministres aux plus brillans honneurs. Un assiégeant n'en est pas moins glorieux, parce qu'il est entré dans la ville par un égoût : ainsi je demande à Votre Altesse la première terre qu'elle confisquera, avec érection en marquisat, le commandement des *Condottieri*, et le brevet de surintendant.

» Je ne cesserai, *Sublime Souverain*, d'adresser des vœux au Ciel pour la conservation de ma vie, qui sera la caution de la vôtre ».

Signé, GIOBATTA-ROTUNDI.

A la marge étoit écrit d'une autre main, *ACCEPTÉ.*

ÉLOQUENCE GOURMANDE.

Discours prononcé par le Docteur R. u. i. r. lors de sa réception au Jury Dégustateur (1).

MESSIEURS,

« Lorsque M. le Secrétaire perpétuel de ce tribunal Dégustateur m'installa au milieu de vous, les douces et *succulentes* paroles qui découlèrent de ses lèvres, pénétrèrent tellement mon cœur, qu'elles me rendirent presque muet; et si jadis Eriphyle fut forcée de convenir, qu'en voyant Achille, elle sentit *le reproche expirer dans sa bouche*, et *qu'elle ne sut que pleurer*, moi je dois déclarer qu'après avoir entendu notre très-aimable, très-docte et très-gracieux Secrétaire perpétuel, je sentis la louange expirer dans ma bouche, et ne *sus que digérer*.

(1) Nous avons cru ne pouvoir donner un meilleur modèle d'Eloquence Gourmande, qu'en imprimant ce Discours, qui a réellement été prononcé à l'une des Séances du Jury Dégustateur, l'un des corps les mieux constitués de l'Empire français.

» Ce jour sera à jamais gravé dans ma mémoire, et quelque pénétré que je sois encore aujourd'hui, de la majesté des fonctions de Juge-Dégustateur; quoique ce soit ici bien plus que sous la tente du chef de la Grèce, qu'il faut des actions, et non pas des paroles, je ne puis m'abstenir plus long-temps de répondre au Discours qui me fut adressé dans la séance précédente par ce grand Officier du Jury.

» Mais qui m'inspirera des pensées dignes de lui! Pourrai-je seulement bégayer cette langue nouvelle dont il est le créateur, et dont toutes les expressions sont consacrées à peindre les douces et ineffables jouissances de la Gourmandise! Oui, Messieurs, il faut le publier pour l'honneur de notre Siècle, la Littérature-gourmande doit à ce digne Secrétaire perpétuel, les progrès étonnans et rapides qu'elle a faits de nos jours. Sur ce point seul, la dispute de la supériorité des Modernes sur les Anciens est terminée. Trouvez, s'il se peut, dans la multiplicité des ouvrages imprimés, quelque chose qui approche de ses écrits gastronomiques; idée ingénieuse et originale, qui

doit immortaliser celui qui l'a conçue. Non, le sel attique est un sel évaporé et sans saveur auprès de celui dont notre Amphitryon assaisonne ses écrits. Il est le chef d'une Ecole nouvelle qui a commencé avec le dix-neuvième siècle, et qui ne finira qu'avec tous les siècles (1).

» Jusqu'à cette époque, la Littérature française ne connoissoit que la triple éloquence de la Chaire, de la Tribune et du Barreau. Elle connoît maintenant l'éloquence de la table; éloquence à la fois douce et sublime qui n'endort pas les auditeurs comme celle de la chaire; qui ne fatigue pas les Juges comme celle du barreau; qui n'ameute pas les Peuples comme celle de le tribune; éloquence qui compte parmi ses plus belles figures, celles que présente aux yeux l'ampleur monstrueuse d'une Tête de veau du Puits-Certain, ou la rondeur d'un Chapon de la Marmite Perpétuelle;

---

(1) On devine sans peine que tout ceci n'est qu'un aimable persifflage; s'il en étoit autrement, nous n'aurions pas eu l'impertinence d'imprimer ce morceau, et nos Lecteurs y auroient perdu sans doute.

éloquence qui ne se croit persuasive et insinuante, que lorsqu'elle se rapproche d'un bon coulis de jambon ; qui, toujours simple et modeste, n'admet d'autre enflure que celle d'une omelette soufflée, ou d'une sultane couverte d'une croûte dorée ; éloquence, enfin, la plus naturelle de toutes, puisqu'elle n'emploie la langue, cette langue qui, de concert avec le palais, juge les alimens, que pour exprimer ses propres sensations, et ses plaisirs les plus intimes.

» Vous avez compris, Messieurs, par ce simple aperçu, que notre digne Secrétaire perpétuel, à qui personne ne disputera l'avantage d'avoir enrichi nos tables, a encore celui d'avoir enrichi notre Littérature. Pourquoi l'auteur de Charles IX n'a-t-il pas consacré quelques lignes à retracer de si grands services, dans le *maigre* discours, où, pour peindre l'état actuel de la République des Lettres, il a etalé tous les lambeaux et toutes les guenilles de la Littérature française ? Oubli inconcevable que la divine Providence devroit punir en paralysant la langue et le palais de cet orateur !

» Si le génie de ce grand Gastronome a accru les trésors de notre Littérature gourmande, par lui aussi les *Grains de Santé* du Docteur Franck (1) ont acquis un nouveau lustre. En les employant, la Médecine a quitté ses formes dégoûtantes, pour prendre le masque joyeux et séduisant de la Gourmandise. Elle s'est brouillée avec la diète, en se réconciliant avec la bonne chère : elle a sagement pensé que le plus sûr moyen de chasser du corps les alimens digérés, étoit de les y accumuler, de les y entasser, parce que, d'après les premiers élémens de la physique, le *trop-plein* produit le *vide* par une explosion subite. En effet, si les médecines ne purgent

---

(1) Le Dépôt des fameux Grains de Santé du Docteur Franck, connus aussi sous le nom de *Pilules Gourmandes*, est rue Neuve des Petits-Champs, n°. 54, et sera transféré à Pâques, rue d'Antin, n°. 6. Le succès de ces Pilules va toujours en croissant ; c'est la plus aimable et la plus douce manière de se purger que l'on connoisse, et la seule que les vrais Gourmands, les jolies femmes, et tous les hommes de bonne compagnie aient définitivement adoptée. *Note du Rédacteur.*

que par indigestion, pourquoi ne pas provoquer des indigestions naturelles, dont la cause soit aussi agréable que l'effet en est salutaire ?

» Ici, Messieurs, la modestie me défend de parler de moi-même. A Dieu ne plaise que je veuille vous faire avaler la pilule ! Mais les pilules ! le nom de G..... autant que celui de Franck les a préconisées. Elles iront à la postérité la plus reculée, dans l'agréable société des mets les plus succulens : *Sic itur ad astra.* On dira, en les voyant ; G..... les a estimées ; G..... les a vantées ; G..... les a recommandées, et soudain, les demandes en seront si multipliées, qu'il faudra réaliser le *picotin* de pilules dont parle l'auteur de *Crispin Médecin !*

» Qu'il me soit donc permis de déclarer ici que notre aimable Secrétaire perpétuel, en rendant un service important à l'humanité mangeante et digérante, en a rendu aussi un grand à notre Officine. Qu'il reçoive l'hommage éclatant et solennel de notre vive reconnoissance ; car l'ingratitude est une de ces choses qu'un vrai Gourmand ne sauroit *digérer.*

» Puisse-t-il remplir, pendant de longues années, les augustes fonctions de sa charge ! Puisse-t-il être long-temps encore l'espoir des bons cuisiniers, et la terreur des mauvais ! Puisse-t-il manger, avec un égal appétit, les générations, les petites générations, les arrière-petites générations des meilleurs Chapons, Faisans, Lièvres, Cochons de lait, Dindons actuellement existans sous la voûte des Cieux !..... *Dixi*» (1).

(1) On voit par ce Discours, où tout respire l'esprit de la chose, que M. le Docteur R..... n'est pas moins bon Médecin qu'excellent Gastronome. Nous ajouterons que, malgré la médiocrité de sa fortune, on le compte au nombre des Amphitryons de première classe.

N. B. L'Article que l'on va lire est un article communiqué. Il est sorti du porte-feuille de cette Dame aimable, instruite et bonne, dont la conversation, la table et les écrits, font les délices de la gourmande ville de Saint-Germain-en-Laye ; cité non moins chère aux amis du cochon et des lapins de garenne, qu'à ceux de la bonne compagnie de l'ancienne France.

ANECDOTE GOURMANDE.

« Un Gascon, grand chasseur, et pour cause, doué d'un esprit qui n'étoit pas proportionné à sa petite fortune, couroit les bois et les plaines, après le gibier, pour remplir le déficit qu'auroit éprouvé son estomac, sans cette activité.

A trompeur, trompeur et demi.

» Un de ses voisins, moins malheureux que lui, trouva mauvais le dégât que ce chasseur faisoit sur ses terres; il fut chez lui, pour lui en faire des reproches, auxquels le Gascon répondit en vrai Gascon. « Que, » sachant qu'il marioit son fils dans » trois jours, il lui destinoit le pro- » duit de sa chasse, et comptoit aller » prendre sa part de la fête ».

» Le moment arrivé, le cuisinier de l'Amphitryon courut chez le Gascon, de la part de son maître, pour le sommer de ses promesses. Le chasseur, s'attendant à cette visite, avoit si bien mutilé deux renards qu'il avoit pris au piége, que le fricasseur ne douta pas que ce ne fussent des

lièvres. . . . . Mais le maître, plus connoisseur, ne prit pas le change ; aussi ordonna-t-il de confectionner un dîner complet de ces animaux : une partie bouillie, qui fourniroit la soupe ; un filet à l'estragon ; un autre en fricandeau ; les épaules à la sauce au chevreuil, etc. etc.

» Quand les convives furent rassemblés autour du banquet, on donna les premières places aux Parens, et tout fut si bien combiné que notre Gascon ne put être placé ; alors le Maître des cérémonies, après beaucoup d'excuses, le pria de passer dans la pièce voisine, où il fut servi par un domestique qui avoit ordre de lui porter tous les mets provenant des deux renards. Au premier qu'il goûta, notre Gascon s'aperçut du mauvais tour qu'on lui jouoit, mais il se garda bien de le laisser connoître ; il songea à écarter, sous un prétexte plausible, le témoin, autant pour n'être pas contraint par sa présence de manger ce qui lui répugnoit, que pour pouvoir rêver en liberté au moyen de se venger.

» Dès que notre Gascon fut seul, il invoqua le Génie de ses pères et de

ses compatriotes, prière que les habitans de la Gascogne ne font pas en vain ; aussi fut-il exaucé, car en furetant dans la salle où on l'avoit mis, il aperçut, d'une porte vitrée, une espèce de garçon traiteur qui venoit déposer des plats destinés au festin. Dès que cet homme fut éloigné, le chasseur fit avec adresse l'échange de son dîner avec une partie de ce qui devoit être servi sur la grande table ; alors il mangea bien et très-promptement, sans rien laisser qui pût décéler la fraude.

» Le compte qui fut rendu au maître de la maison du bon appétit du Gascon, égaya fort la fin du repas : on avoit bien trouvé quelques ragoûts amers et d'un goût sauvageon ; mais comme on avoit bu beaucoup plus qu'on n'avoit mangé, et que le vin étoit bon, la gaîté n'en fut pas troublée.

» Le dîner fini, on fut rejoindre le chasseur, qui s'amusa intérieurement de l'intérêt que l'on lui marquoit sur ce qu'il avoit mangé ; ses réponses étoient l'éloge de tous les morceaux ; le maître de la maison, avec une modestie feinte et très-intelligi-

ble pour la compagnie, dit : « Mon voi-» sin n'est pas difficile »..... « Jamais les Gascons ne le sont, reprit celui-ci; on nous fait trop d'honneur en nous comparant au renard pour les ruses et la finesse ; mais je demande, continua le chasseur, qu'on nous accorde d'être plus dociles ; nous restons où l'on nous met, et le renard ne suit pas toujours la route qu'on lui voudroit faire prendre». . . .

» Toute la compagnie se regarda; l'on réfléchit sur l'amertume de certains plats; quelques personnes se détachèrent pour aller, sur ce qui restoit, vérifier le soupçon ; elles rentrèrent bientôt en criant : *A trompeur, trompeur et demi.* Un jour de noce, on est de bonne humeur. On trouva le tour si plaisant, que non-seulement, on pardonna l'envoi des renards, mais l'on invita le Gascon pendant les huit jours suivans, qui étoient encore destinés à célébrer le mariage.

» On ne pouvoit lui faire une réparation qui fût plus selon son goût ; car, pour un Gourmand, le lendemain de Noce vaut souvent mieux que le jour même ».

PETIT APPENDICE SUR LES CRISTAUX DE MONT-CÉNIS (1).

« Les Cristaux jouent un rôle trop important dans les services de table, pour que nous négligions plus long-temps d'indiquer au Public ceux qui peuvent le mieux contribuer à ses jouissances.

---

(1) Notre Article sur les *Cristaux considérés dans leurs rapports avec la table*, étoit déjà livré à l'impression, lorsque les Notes que nous attendions depuis long-temps sur le Magasin de ceux de Mont Cénis, nous sont parvenues. Nous avons été obligés de les rédiger en un article à part, et nos Lecteurs nous sauront gré, sans doute, de revenir, sur une matière qui intéresse aussi essentiellement le luxe de la table, et avec laquelle les riches Amphitryons ne sauroient trop se familiariser. Nous ajouterons aux éclaircissemens qu'on va lire, que M. De la Doueppe Du Fougerais, propriétaire de cet admirable établissement, dévoré de l'amour des Arts, et sacrifiant à leurs progrès, depuis dix ans, d'immenses capitaux, a porté non-seulement cette fabrication à son plus haut degré de perfection, mais a constamment diminué le prix de ses divers produits, au point qu'ils sont aujourd'hui à la portée des fortunes médiocres. Mais il faut s'en pourvoir directement dans ses Magasins,

» Les Cristaux de Mont-Cénis, Manufacture à laquelle M. Du Fougerais, Manufacturier des Cristaux de S. M. l'Empereur et Roi ; a consacré depuis dix ans tous ses soins et des capitaux importans, offrent les produits les plus parfaits de ce genre d'industrie.

» Nous ne nous étendrons point sur la beauté des lustres, l'élégance et la variété des vases qui servent d'ornement aux salons et aux boudoirs : nous laissons aux savans le soin de faire valoir l'heureuse découverte du flint-glass, et cet ingénieux procédé, conservateur des médailles et des camées, garantis des outrages du temps par une enveloppe de Cristal, et qui

---

rue de Bondy, n°. 10, parce que les Faïenciers et les Marchands de Cristaux, non contens d'une remise de vingt pour cent qu'il leur fait, et voulant en gagner encore autant avec les acheteurs, ont porté les Cristaux de Mont-Cénis, dans leurs boutiques, à des prix tellement élevés, qu'ils sont parvenus à en dégoûter les Consommateurs.

C'est ainsi, par exemple, qu'un gobelet qui se vend 10 s. dans le Magasin, et qu'ils paient 7 ou 8 *à terme*, est revendu par eux jusqu'à 1 liv. 10 s. etc. etc.

change cette matière fragile en une couverture tellement conservatrice, qu'elle brave la durée des siècles, et qu'on ne connoît aucune matière qui résiste plus long-temps à l'action constamment destructive des élémens et des siècles.

» Nous bornerons nos indications aux produits qui intéressent les services de table, et nous signalerons aux amateurs ces belles carafes à colliers, dont les bouchons brillantés présentent à l'œil des espèces de lustres et d'arcs-en-ciel mouvans ; les séries multipliées de verres de toutes formes ; les assiettes destinées à poser le dessert, et celles plus petites consacrées aux glaces, aux confitures sèches, bonbons, papillottes, marrons glacés ; genre de décoration qui rend les desserts d'hiver si chers aux Friands, et surtout aux enfans et aux jolies femmes, qui sont sur ce point aussi enfans que les enfans même (car on ne peut satisfaire leur avide friandise que par de profonds cornets, qu'un bon et magnifique Amphitryon doit faire servir sur une assiette de cristal devant chacune de ces aimables convives) ; les compo-

tiers, les coupes, boîtes à thé montées en vermeil, les services à punch, les petits déjeûners reposant sur des plateaux de Cristal diamanté, etc. etc. 50 pages d'etc.

» C'est au dépôt même de la Manufacture, rue de Bondi, n°. 10, que les connoisseurs, les véritables amateurs pourront satisfaire leur jouissance, et apprécier le mérite d'un établissement qui honore la France qui le possède, et M. Du Fougerais qui le dirige.

» Nous ne terminerons point cet article sans faire l'observation importante aux personnes qui se piquent de bien recevoir leurs amis, que leur but est *manqué*, si les Cristaux de Mont-Génis n'accompagnent pas le beau linge de Flandres, vendu par M. Boissière; l'argenterie de M. Odiot, si élégant dans ses formes, si séduisant dans son travail, si ingénieux dans l'art de varier, sur ce point, nos jouissances; et la porcelaine fabriquée dans la Manufacture impériale de Sèvres, la première de l'Europe; ou tirée des ateliers de MM. Dilh et Guerhard (rue du Temple), et qui bientôt ne cédera en rien à la

première pour l'élégance des formes et le fini des tableaux, comme elle la surpasse, dit-on déjà, par la solidité de la matière ».

NOTICE SUR UNE NOUVELLE DÉCOUVERTE (1).

(APPENDICE.)

» Madame Chauveau de la Miltière vient d'enrichir d'une production nouvelle, la liste des pâtes qui peuvent être employées dans les potages. Elle a extrait de la Pomme de terre, une espèce de sagou, qui peut s'amalgamer avec tout genre de bouillon et de purée, et aussi avec le lait, et dont le résultat est également

---

(1) Cet Article, qui forme un supplément nécessaire au Chapitre intitulé : *Du Riz de pommes de terre*, qu'on a lu à la page 39 de ce volume, nous est parvenu trop tard, pour en faire usage à son rang. Nous l'imprimons ici par forme d'Appendice à ce Chapitre, et nous pensons que nos Lecteurs nous en sauront gré. Il nous a été communiqué par M. Voyard, Peintre, Homme de Lettres, homme du monde et Gourmand, dont les dessins, les écrits, la conversation et le bon appétit, annoncent, dans chacun de ces genres, un personnage très-recommandable.

sain, nourrissant, agréable et léger.

» La farine, extraite de cette préparation, peut s'employer avec beaucoup de succès, dans toute espèce de gâteaux et de crêmes, surtout dans cette sorte de beignets qu'on appelle *pets de none;* cette nouvelle substance alimentaire réunit à l'économie dans son emploi, la qualité d'être incorruptible, de se conserver un temps illimité, et de faire acquérir de l'embonpoint à ceux qui en font usage. Elle se vend sous plusieurs formes, pour satisfaire les goûts divers; savoir, Riz, Sagou, Semoule et Fleur de farine. Il ne faut point confondre ce produit de la Pomme de terre avec la Fécule : celle-ci conserve le narcotique et le germe de la corruption (1), tandis

(1) Nous ne saurions être, sur ce point, de l'avis de notre estimable Correspondant. Loin de conserver en elle le germe de la corruption, il est bien prouvé que la Fécule de Pomme de terre (lorsqu'elle est bien préparée, telle qu'on la trouve dans la Fabrique de Bezons, la meilleure de toutes) est réellement incorruptible; elle s'améliore même en vieillissant, au point que M. Rouget, et à son exemple, tous les grands hommes de four, préfèrent la

que les pâtes qu'on annonce en sont totalement purgées. L'assentiment de M. Parmentier, dont nous allons extraire les expressions contenues dans sa dernière Lettre à Madame Chau-

---

plus vieille à la plus récente. Nous en conservons depuis sept ans, qui est aussi belle, aussi fraîche, et beaucoup meilleure qu'en sortant de la fabrique. Quant au principe narcotique qu'on attribue ici à la Fécule de Pomme de terre, voilà la première fois que nous entendons lui faire ce reproche, qui l'assimileroit à la plupart des Ouvrages nouveaux. Nous en appelons aux Médecins pour l'en justifier, et surtout à M. Parmentier, qu'on peut regarder comme l'Homère, le Virgile et le Cicéron des Pommes de terre; son éloquence sera beaucoup mieux employée à cette défense, qu'à la propagation du Sirop de raisin, qui, malgré tout le bien qu'il en a dit, n'est et ne sera jamais qu'une détestable drogue (*).

(*) Il suffit, pour s'en convaincre, d'en acheter chez le sieur Auger, Epicier, rue des Vieilles Tuileries, n°. 4, à Paris. M. Parmentier l'a recommandé lui même aux Consommateurs assez innocens, assez dupes, pour avoir pris au pied de la lettre ses éloges: Comme c'est dans cette boutique qu'est le dépôt de Sirop de raisin de la Fabrique de Bergerac, proclamée comme la meilleure; *Ab uno disce omnes.*

veau, ne peut laisser aucun doute sur cet objet.

« J'ai vû et goûté, dit-il, Madame, tous les résultats que vous » avez obtenus de la Pomme de terre; » vous avez surpassé tous ceux qui » vous ont précédé dans cette carrière, en variant les moyens et » multipliant les ressources. Vous » avez su trouver, dans une racine » indigène, l'aliment du pauvre et » la bonne chère du riche, etc. ».

» Félicitons les amateurs du sagou, etc. de pouvoir désormais satisfaire leur goût, sans devenir tributaires de l'étranger.

» On peut s'adresser, pour obtenir de cette substance, à M. Gaudelet, rue de la Concorde, n°. 12 (1), où est établi provisoirement le Bureau d'adresse et de correspondance, en affranchissant les Lettres. On fera droit de suite à toutes les demandes. On y délivre une Instruction sur la manière d'employer ces Pâtes (2) ».

---

(1) C'est-à-dire, rue Royale, place de Louis XV.

(2) Le dépôt de détail pour les Consommateurs est toujours, comme nous

l'avons dit précédemment, chez l'aimable et très-intéressante Madame Bridault, excellente Epicière, rue du faubourg Montmartre. C'est une maison parfaitement bien gouvernée, où l'on trouve, à un prix raisonnable, tous les bons articles d'épicerie, et qui, sous tous les rapports, nous a paru digne de l'attention des Consommateurs.

Cette Maison, dirigée par une jeune et jolie Veuve, donne un démenti formel à ceux qui pensent qu'une femme privée de son époux, devient incapable de diriger une Maison de Commerce. Ce qui est vrai, lorsqu'il s'agit d'une Fabrique, où l'on a affaire à un grand nombre d'ouvriers; cesse de l'être, lorsqu'il est question d'une Boutique où il ne faut que commander à des garçons, surtout si la maîtresse très-bien élevée, tient par elle-même ses livres et sa correspondance. Or, tel est le cas de Madame la Veuve Bridault. Nous oserons même dire que des ordres passant par une jolie bouche pour arriver à de jeunes oreilles, n'en sont peut-être que mieux et plus rapidement exécutés. Aussi le succès de la Maison de Madame Bridault a-t-il été toujours croissant depuis son veuvage, et elle a d'excellentes pratiques jusqu'au fond du faubourg St-Germain. L'état de Veuve parisienne étant le plus heureux de tous ceux qu'une femme puisse désirer en ce bas monde, nous engageons Madame Bridault, toute sage qu'elle est, à rester telle, et à ne point songer à se donner un maître, avant d'avoir entièrement fait sa fortune.

CORRESPONDANCE GOURMANDE.

EXTRAIT *d'une* LETTRE, *de M. R.m.z.t., à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, le 15 décembre 1809.

« EN apprenant, hier, la manière aimable dont vous auriez reçu la sommation qui vous auroit été faite de venir prendre, sur les lieux, connoissance de la Marmite Perpétuelle, régie aujourd'hui par Madame Cardon-Perrin, en remplacement du vieux père De Harme, j'ai reconnu, Monsieur, votre zèle ordinaire pour les établissemens gastronomiques, et l'empressement avec lequel vous visitez tous ceux dont votre présence peut assurer la prospérité.

» Rien ne sauroit vous arrêter dans vos courses bienfaisantes. Le chaud, le froid, les boues de Paris, ses embarras divers, vous bravez tout pour remplir la noble tâche que vous vous

êtes imposée. Patriarche, Législateur et Missionnaire de la Gourmandise, vos qualités personnelles remplissent la vaste étendue de ces titres éminens.

» C'est ordinairement vers les cinq heures du soir, que vous prenez votre élan vers les lieux où le plaisir, la bonne-chère et vos amis vous attendent. C'est à cette heure que vous parcourez les longues rues de la Capitale, tantôt sous le modeste habit d'un Homme de Lettres; tantôt sous le grave costume d'un Docteur, avec une frisure arrondie comme une tourte à la frangipane, et les épaules couvertes d'un manteau de soie, aussi léger que la pâtisserie de *Thomas* (1) : *Ludibria venti ventrisque.* Lorsqu'il s'agit d'un bon dîner, mais surtout d'obliger, vous marchez d'un pas égal vers le Palais des Grands et la taverne des bourgeois. *Æquo pede*

(1) Ce ne seroit pas beaucoup dire; mais le manteau n'existe que dans l'imagination poétique et riante de notre aimable Correspondant. C'est bien assez de la canne à bec de corbin et de la perruque.

regum turres pauperumque tabernas.

» A Dieu ne plaise cependant que je prétende ravaler par ce mot de taverne, le Restaurant de la Marmite Perpétuelle, Les plus grands Souverains, et principalement ceux qui ont été détrônés, s'estimeroient heureux d'y dîner. Je conviendrai, si l'on veut, que ce nom de *Marmite* n'est pas un des plus nobles de la langue française; mais combien il s'ennoblit par l'épithète qui y est jointe! Les choses humaines sont en général si transitoires, que tout ce qui prend un caractère de perpétuité est digne de fixer l'attention du Philosophe; et autant le mouvement perpétuel, si on le trouvoit jamais, intéresseroit le Physicien, autant une Marmite Perpétuelle doit intéresser un Gastronome.

» La Marmite de la rue des Grands-Augustins est d'ailleurs considérablement illustrée par la courtoisie, la naissance et l'excellente éducation de la dame qui la fait bouillir. Ce n'est plus le vieux De Harme, père de deux filles charmantes: ce Restaurateur avoit perdu, dans sa vieillesse, l'énergie nécessaire pour créer de bonnes sauces;

il a été heureusement remplacé par Madame Cardon-Perrin, femme d'une activité sans égale, qui remplit, à la grande satisfaction des mangeurs et des mangés, les devoirs d'un état tout à la fois si glorieux et si pénible.

» Fille de l'illustre et malheureux Cardon, du Gros-Caillou, née, pour ainsi dire, au milieu d'une des meilleures cuisines de la Capitale, elle a sucé les sauces les plus exquises avec le lait; elle a vu les beaux jours d'un père trop amoureux de son art, et qui se ruina en voulant élever un temple aux Matelotes. Noble et sublime projet, qui n'eut point de modèle, et qui n'aura jamais d'imitateurs!

» Qui pourra dire combien de Carpes, d'Anguilles et de Brochets auroient été immolés dans ce temple métropolitain! Ses ruines existent encore sur les rives de la Seine; le voyageur de Paris à Saint-Cloud les contemple avec une douleur profonde; et si j'aimois les calembours, je pourois ajouter qu'ils rappellent les *ruines de la graisse*. Leur triste perspective doit intéresser tous les

cœurs et toutes les bouches en faveur des enfans d'un si généreux père : ils sont au nombre de sept, dont cinq filles :

.... *Quel espoir d'une illustre maison !*

» Ce tendre intérêt, Monsieur, vous l'avez senti plus que tout autre. On m'assure que vos yeux se sont mouillés de douces larmes, lorsque le nom *des Cardons* a été prononcé devant vous. Vous l'avez honoré d'une profonde salutation, comme si l'ombre de ce grand homme du Gros-Caillou eût apparu à vos regards charmés. Grâces à votre protection, le malheur de ses enfans va finir, et leur ancienne prospérité renaître :

Quelle est cette *Cardon* nouvelle
Qui sort de ces débris, brillante de clartés !
Gourmands de la Terre, chantez,
Cardon, Cardon renaît plus charmante et plus ;

» C'est encore non loin des bords de la Seine qu'elle reparoît ; mais que sa position est bien plus avantageuse qu'autrefois. Madame Cardon n'a qu'à alonger son bras potelé pour tendre ses filets dans la rivière et pour

écrémer le succulent Marché de la Vallée : tout est à sa porte. Les Chapons, dont le nom est si triste, et la personne si aimable au théâtre et à la cuisine, n'ont qu'un saut à faire pour tomber dans sa Marmite. Est-il au Monde une situation plus belle ! Aussi les *Grands* Augustins, ces Gourmands en capuchon de l'ancien Régime, l'avoient-ils choisie de préférence, et c'est peut-être ce discernement exquis qui leur a valu le surnom de *Grands*.

» Si tout est utile, Monsieur, autour de cet établissement, tout est rajeuni dans son intérieur. Un Artiste-Décorateur, Peintre en bâtimens, a couvert d'une couche plus blanche qu'un fromage à la crême, les murs noircis par le temps et par l'odorante fumée des cuisines : il a donné des teintes agréables à la boiserie du Salon, le plus vaste des Salons de Paris, après celui où les Parisiens célèbrent leurs Saturnales. Ce Salon est admirable pour les grandes réunions et les Noces nombreuses. Cent personnes y peuvent manger à l'aise. Aussi les nouveaux mariés de toutes les classes se font

inscrire chez Madame Cardon-Perrin, pour y donner le repas nuptial.

» Déjà, l'on y a vu figurer tour à tour les Fourbisseurs, les Marchands de papiers, voire même les Israélites de la Capitale. La Noce la plus brillante a été celle de l'un des Entrepreneurs de l'éclairage de Paris. On a dû y consommer en bons vins et en *bonne chère*, la valeur de l'huile de plus de douze cents réverbères. Aussi jouoit-on, ce soir-là, à *casse-cou* dans la majeure partie des rues du faubourg Saint-Germain (1).

Mais ce qui est incomparablement

---

(1) C'est ce qui n'arrive que trop souvent, même dans les rues les plus fréquentées de Paris, même aux environs du Palais-Royal et de celui des Tuileries. Cela vient-il de la mauvaise qualité de l'huile, ou des pensions qu'on assure avoir été accordées sur les réverbères, et qui sont en effet payées par eux? C'est ce que nous laissons à décider aux hommes plus initiés que nous dans ces obscurs mystères. Mais nous sommes bien persuadés que signaler un aussi criant abus, dans un Ouvrage aussi répandu que l'est celui-ci, c'est servir à la fois le Public qui en souffre, et le Gouvernement éclairé, dont la sollicitude s'étend sur tout ce qui peut concourir à la sûreté comme à l'embellissement de la Capitale.

plus grand que tout cela, ce qui mérite, Monsieur, toute votre admiration; c'est la réunion, dans un même jour, de deux Noces, dont l'une étoit célébrée par les Maîtres Bouchers de Paris, *patentés*, et l'autre, par Mesdames les Marchandes de volaille, *pas tentantes*. Ces fournisseurs généraux de nos cuisines occupoient des salons séparés; et figurez-vous, Monsieur, s'il est possible, l'état de la Marmite Perpétuelle dans ce jour de gloire et de splendeur. *L'ivresse étoit générale*, vous ne sauriez en douter. Des concerts d'harmonie imitative se faisoient entendre de toutes parts. Chez les Bouchers, les cris de la joie rappeloient le beuglement des bœufs; chez les Marchandes de volaille, ils rendoient assez bien le piaffement des dindes. Si un officier servant, distrait par le bruit ou la diversité du service, portoit aux Dames de la Vallée des plats destinés à MM. les Bouchers, soudain la maison retentissoit des plus bruyantes réclamations, et les Chapons, effrayés jusqu'au fond de la Marmite, sembloient vouloir en sortir

pour retourner au Mans, séjour paisible de leur enfance.....

» Je m'arrête, Monsieur, car ma Lettre ne finiroit pas, si je voulois achever un si magique et si bachique tableau. Je laisse à votre plume éloquente le soin de le finir, lorsque vous recommanderez, dans votre immortel Almanach, aux Gourmands de Paris, la respectable Maison, créée par les *De Harme*, et restaurée par les *Cardons*. Autant mon style est maigre et sec, autant le vôtre est nourri et juteux. Les paroles qui sortent de votre bouche sont onctueuses, comme l'onguent qui descend sur la barbe d'Aaron : *Sicut unguentum quod descendit in barbam, barbam Aaron.*

» J'ai l'honneur d'être, Monsieur, avec la plus respectueuse considération,

» Votre très-humble et très-obéissant serviteur,

R. M. Z. T. »

P. S. « Madame Cardon-Perrin a, auprès d'elle, pour l'aider dans ses travaux, une jeune sœur, qu'on

nomme *Agathe.* Malgré son nom, elle n'a pas la dureté d'une pierre, car elle est tendre ; et elle n'est pas *précieuse*, car elle est bonne et avenante : aussi tout le monde l'aime. Elle surveille les chapons; si elle étoit femme du Grand-Seigneur, plus d'un chapon la surveilleroit. Quelle différence dans les destinées ! ! ! »

Seconde Lettre *du même au même.*

Paris, le 20 décembre 1809.

« J'ai eu beaucoup de plaisir et beaucoup de peine à lire la réponse dont vous m'avez honoré. Autant votre caractère est facile et liant, autant vos caractères sont difficiles à déchiffrer ; mais vous avez cela de particulier, qu'alors même qu'on ne vous lit point, on devine que vous avez écrit quelque chose d'aimable et d'obligeant. J'ai reconnu cette obligeante amabilité, dans la permission que vous me demandez d'imprimer ma Lettre au chapitre de la Correspondance gourmande. *Fiat voluntas tua*, la signature exceptée.

Si j'étois autre chose que rien dans ce bas Monde, si j'avois avec un cuisinier, les modestes titres de Baron ou de Chevalier, je pourrois consentir à mettre ma signature en circulation; elle auroit quelque poids alors. Mais un E. A. M. D. L'., obligé de vivre de rôti et de salade la moitié de l'année pour ménager son revenu, ne peut décemment se placer au rang des Gastronomes qui ont l'avantage de correspondre avec vous. Dans le cas cependant où mon nom pourroit être de quelque recommandation auprès des Gourmands, je vous le livre, Monsieur, de tout mon cœur. Il vous seroit peut-être agréable d'informer vos Lecteurs que, même parmi les personnes obligées d'être sobres, il se rencontre des aspirans à la candidature de cet aimable Jury dégustateur, que vous avez fondé pour la plus grande gloire de l'Art alimentaire; art dont vous avez puisé le goût dans cette célèbre Abbaye de Domêvre, dont vous souteniez le chœur tout en festoyant sa cuisine.

» C'est moi, Monsieur, qui suis le dépositaire des Coraux de la Manu-

facture de M. R....., de Marseille, vieux Gastronome de première classe. Un article relatif au Corail figureroit mieux dans un Almanach des Coquettes que dans celui des Gourmands ; mais de quoi votre talent n'est-il pas capable? Qui connoît mieux que vous l'art des *liaisons !!!* Le Corail ne seroit pas absolument déplacé à l'article des Poissons rouges, tels que le rouget, le homart, la langouste, etc. Le polype qui le travaille, et qui s'y loge, est si petit, qu'il seroit impossible d'en faire *une entrée* ou *une friture;* mais il livre sa maison au pêcheur qui ne veut pas de lui, et ne pouvant contribuer aux plaisirs de la bouche, il charme les yeux. Ce rapprochement, et mille autres plus ingénieux, qui naîtront sous votre plume, donneroient peut-être le moyen de dire un mot de notre Manufacture et de son Dépôt, et l'article seroit d'autant plus remarqué qu'il seroit plus singulier. Cette nouvelle publicité ne pourroit que nous être favorable (1).

---

(1) Nous n'ajouterons qu'un mot à ces

» Quant à la *Légitimation* dont il est question, je crois, dans votre Lettre, il seroit difficile, Monsieur, de la réaliser ; à moins que je ne demande à Marseille cinq ou six

---

détails, parce que, dans le fait, il n'existe que des rapports assez éloignés entre le Corail et la Gourmandise ; à moins qu'il ne s'agisse du corail des lèvres de Mademoiselle Mézeray, de Madame Belmont, de Madame Giacomelli, de Mademoiselle Betzi et autres jeunes, jolies et fraîches Gastronomes, qui sont incontestablement de très-friands morceaux : mais il ne nous appartient pas, à nous autres vieux Gourmands, *d'effleurer* une semblable matière, elle est réservée aux Dieux de l'Olympe....!

Nous nous bornerons donc à dire que l'entrepôt de la *Manufacture des Coraux de Marseille*, établi rue de Grammont, n°. 25, à Paris, est assorti, en ce genre, de tout ce que l'industrie française a produit de plus magnifique, de plus élégant et de plus recherché. Aussi la Mode, ordinairement si inconstante, s'est-elle, depuis plusieurs années, fixée dans ce Magasin, où l'on trouve, à des prix très-doux et conformes à toutes les fortunes, des parures de Corail dans toutes les formes et du meilleur goût. Il n'est donc pas surprenant qu'il s'en fasse un débit immense à Paris, et des expéditions sans fin pour la Province et pour l'Étranger.

cent mille Polypes ouvriers en Corail. Alors peut-être, en réunissant un aussi grand nombre de ces petits animaux, nous pourrions en farcir une dinde ou en remplir un pâté. Je ne présume pas d'ailleurs que Messieurs du Jury Dégustateur en exercice auprès de l'*Almanach des Gourmands*, consentissent à se parer d'un collier de Corail (1), comme nos frères et amis les Noirs de la côte de Guinée ; cela seroit par trop plaisant. Une semblable parure ne pourroit être utile qu'à ceux qui ont perdu leurs dents ; car toutes les nourrices de Paris et des environs assurent que le Corail est très-favorable à la dentition. J'attends, Monsieur, vos ordres à cet égard.

» J'aurois un autre moyen de satisfaire vos Messieurs ; j'ai depuis longtemps le projet d'établir chez moi un Bureau consultatif, où toutes les

---

(1) Non pas eux, sans doute, mais bien quelques-unes de leurs Sœurs, membres du Jury, qui pourroient y trouver quelque satisfaction, et se tiendroient honorées d'une Légitimation de ce genre, ne fût-ce que pour la singularité du fait.

femmes qui ont la prétention d'avoir des *lèvres de Corail*, seront invitées à se présenter. Celles dont les prétentions seront fondées, après l'examen des lèvres et comparaison faite, avec une branche de Corail, recevront un certificat, signé par moi, Dépositaire général. Mais comme, indépendamment de la couleur, le Corail se distingue encore par la *fraîcheur*, les Dames susdites seront tenues de souffrir qu'on examine si elles ont la bouche *fraîche*, ce qui ne pourra se faire que par l'application immédiate d'une autre bouche. Je me propose d'appeler pour cet emploi (pendant mon absence seulement), les plus friands des membres du Jury Dégustateur : ils auront chez moi, à tour de rôle, *bouche en Cour*. Chacun remplira ces douces fonctions pendant une semaine, et pour ce faire, Monsieur le semainier aura grand soin de dégraisser ses gencives et ses dents, de peur qu'il n'y reste quelques débris ou portioncules du souper de la veille, ce qui pourroit offenser la bouche de corail soumise à son examen. Je vous nomme, Monsieur,

le *premier Examinateur*. Aussitôt que mon projet sera réalisé, je vous en donnerai avis. Si la pensée seule d'un emploi si délicat vous *fait venir l'eau à la bouche*, profitez-en pour vous la rincer, en attendant le bienheureux instant.

» J'ai l'honneur de vous saluer avec la plus respectueuse considération.

R. M. Z. T. »

LETTRE de M. CARCEL, *Inventeur des* Lampes Mécaniques *à double courant d'air, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, ce 26 décembre 1809.

« L'intérêt, Monsieur, que vous avez, dans les précédentes Années de l'*Almanach des Gourmands*, manifesté pour les Lampes Mécaniques (les seules qui puissent éclairer sans inconvéniens et avec la plus grande intensité possible de lumière, et le bureau de l'Homme de Lettres et la table de l'Amphitryon, et la cheminée des Gourmands), m'engage à vous adresser un petit Précis historique sur cette invention, dont

l'utilité paroît maintenant généralement sentie, et dont vous avez propagé la connoissance et le succès, avec un zèle dont je ressens chaque jour les bons effets. J'ai pensé que ces détails ne seroient peut-être pas sans intérêt pour vos nombreux Lecteurs, et que vous voudriez bien me donner une nouvelle preuve de votre amitié, en leur réservant une petite place dans votre Septième Année.

» Le sieur Careau, ci-devant mon associé bailleur de fonds, emploie actuellement tous les moyens qui peuvent me priver de la jouissance d'une invention qui m'appartient dans tout son entier, et pour laquelle il n'a contribué ni en dépense, ni en industrie. Il annonce, par une Circulaire et par les Papiers publics, qu'il a transporté son établissement rue de l'Arbre-Sec, au coin de celle Saint-Honoré, sans autres explications ultérieures, pour insinuer apparemment au Public que je n'étois qu'un préposé à ses gages, et qu'il a retiré cet établissement de mes mains, pour le confier à d'autres mains; que c'est sa chose en toute propriété, et dont il

peut disposer à son gré dans tout son entier : tandis que c'est tout le contraire, et pour le prouver, voici l'histoire succincte de cette invention.

» Etant obligé de m'éclairer, dans les longues soirées d'hiver, pour travailler à l'horlogerie, j'étois impatienté de tous les inconvéniens attachés aux Lampes appelées Quinquets; écoulement d'huile, réservoir qui porte ombre, bec qui brûle et s'encrasse, etc. Je me suis décidé à exécuter une Lampe dont l'huile se présente à la mêche avec surabondance et constamment. Après avoir tenté infructueusement tous les moyens que m'offroit la Physique, qui m'est un peu familière, tels que l'hydrostatique, la compression d'air, la pression d'un sac par un ressort, la Fontaine de Héron, etc. j'en suis revenu au rouage à ressort que j'avois d'abord conçu, mais que j'avois éludé à cause de la dépense, lequel a rempli mes vues, et m'a donné les résultats les plus satisfaisans. Le sieur Careau, Pharmacien alors, et depuis Marchand d'huile, que je connoissois il y avoit environ treize ans,

et avec lequel j'étois lié d'amitié, venant chez moi de temps en temps, et apercevant l'effet de ma Lampe qui m'éclairoit, me proposa de faire de cette invention, un objet de spéculation : je m'y refusai d'abord, mais il revint plusieurs fois à la charge. Comme il étoit secondé par ma famille, je me décidai plutôt par complaisance que par cupidité. Le sieur Careau craignant apparemment que ce désintéressement qu'il voyoit en moi ne préjudiciât à l'entreprise, s'avisa, à mon insu, d'aller consulter plusieurs horlogers, entr'autres M. Le Paute, horloger très-distingué, pour qu'il lui fît une Lampe qui élevât son huile par le secours de l'horlogerie, sans lui fournir les idées d'après lesquelles il devoit opérer, et lui abandonnant le plan de la composition. M. Le Paute refusa. Pendant cet intervalle, plusieurs personnes ayant aperçu cette Lampe, me proposèrent une Société ; ce que le sieur Careau ayant su, il s'empressa de contracter avec moi. Mais il voulut que son nom prévalût ; je résistai, non sans qu'il se passât du temps en altercations de part et d'autre :

enfin, il renonça à ses injustes prétentions, et nous fîmes un acte synallagmatique sous seing-privé, double entre nous, ce que je n'aurois pas dû faire, d'après sa conduite à mon égard; mais j'aimois à croire que ce n'étoit qu'une saillie d'amour-propre. Notre contrat prescrivoit que la Société seroit sous la raison Carcel et Careau, que le Brevet d'invention seroit sous le nom Carcel et Careau, et les annonces publiques, sous la raison Carcel et Compagnie, et que chaque associé auroit le droit de vendre des Lampes chacun dans son domicile. Mais le sieur Careau, soit par paresse, soit par orgueil, n'a pas voulu faire usage de son droit; peut-être aussi fut-ce par suite de son ignorance dans cette partie; et il me déclara, après en avoir fait l'essai la première année, qu'il y renoncoit et que j'eusse à m'en charger entièrement; de manière que la vente et la fabrication se sont faites exclusivement dans mon domicile, et le sieur Careau partageoit les bénéfices de la vente par moitié : sa mise totale étoit de 8,000 liv.

» La Société, aux termes de notre

contrat, expirant le 14 juin 1809, j'en réclamai la dissolution à l'amiable, en avertissant six mois d'avance, avec l'intention de refaire d'autres arrangemens moins onéreux pour moi ; mais le sieur Careau, dans sa brutale cupidité, me proposa ou me fit proposer des conditions si extravagantes que je ne pouvois les accepter, sans devenir moi-même l'artisan de ma propre ruine. Il se croyoit très-modeste en exigeant que je lui payasse 2,000 fr. par an, pendant quinze ans, en retirant sa mise sociale.

» D'après un refus de ma part bien prononcé, il s'associa, avant l'époque de notre séparation, un marchand horloger, mon voisin, qu'il me présenta chez moi pour l'installer dans mon atelier, afin que je lui enseignasse mes procédés secrets de fabrication ; ce qui prouve l'ignorance du sieur Careau et son incapacité dans cette partie. Le procès qu'il m'a fait à ce sujet pour m'y contraindre, et qu'il a perdu avec dépens, dépose en faveur de cette preuve. Ainsi il reste donc démontré que le sieur Careau n'est point

l'auteur ni le co-inventeur des Lampes Mécaniques ; qu'il n'est propriétaire que d'une portion de mon droit que je lui ai cédée dans le temps de notre amitié ; qu'il n'a aucune notion pratique ni théorique de la Mécanique et de l'Hydraulique. Cette dernière surtout est inconnue aux Horlogers. La réunion de ces deux principes demandoit un homme qui s'occupât plus de science que de fortune, et dont toutes les idées fussent dirigées vers ce but et le conduisissent à l'invention d'une pompe inconnue jusqu'à cette époque, des Hydraulistes. Invention qui doit enrichir cette science d'un procédé nouveau, et y opérer une révolution.

» Je finirai cette Lettre par deux traits de la prétendue délicatesse du sieur Careau, afin d'achever de donner la mesure de sa bonne foi.

» Dans le cours de notre Société il y eut un compte entre nous, d'après lequel il me revenoit 800 liv. ; il me dit qu'il en débitoit son compte de fonds, attendu que cette somme seroit mieux dans ses mains que dans les miennes, qu'il la feroit valoir à son

profit en escomptant du papier, parce que je ne savois pas faire valoir mon argent; ce à quoi j'ai consenti, toujours par amitié pour lui. L'autre trait eut lieu à l'occasion de la liquidation de la Société. Il étoit convenu qu'il seroit mis hors-part une Lampe Mécanique pour notre tiers-arbitre, ce qui fut oublié lors de l'exécution du partage entre nous. Je réclamai auprès du sieur Careau, cette Lampe; à quoi il répondit que c'étoit inutile, attendu qu'il l'avoit payée en argent. Nous l'avons cru sur sa parole; mais nous avons su de notre sur-arbitre, que loin d'avoir été payé en argent par le sieur Careau, il ne l'a été qu'en reproches injurieux et en invectives. Il a donc fallu que je satisfisse à cette promesse de mes propres deniers. Et depuis, il m'a été envoyé deux Lettres pseudonymes pour porter des marchandises à choisir à des adresses éloignées, ce qu'heureusement je n'ai point exécuté, etc., etc.

» J'ai l'honneur d'être, etc.,

» *Signé* CARCEL, Horloger, *rue de l'Arbre-Sec*, *n°*. 18 ».

LETTRE *de* M. GREC, *marchand de Comestibles, à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands.

Paris, ce 9 octobre 1808.

« Je ne puis pas deviner, Monsieur, par quelle raison vous avez ajouté à mon nom, dans le répertoire de votre Almanach, cinquième Année, une Note infamante (1).

---

(1) Voici cette Note, qu'on lit, page 284 de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands;* nous citons textuellement :

« Nous devons au maintien de la Police » gourmande de signaler ce marchand de » Comestibles (M. Grec), comme un » homme de très-mauvaise foi. Il y a peu » de jours, qu'après avoir vendu à M. » Francis (Auteur dramatique et membre » de la Société Epicurienne, séante au » Rocher de Cancale), un pâté *gâté*, il » a non-seulement refusé de le reprendre » en le troquant contre d'autres marchan- » dises), mais même de le reconnoître; » et son insolente épouse a injurié, en » termes grossiers, M. Francis, qui la » menaçoit de déférer sa friponnerie à » la Société Épicurienne.

» Ce fait nous a été rapporté et garanti » par M. Capelle, Libraire du *Journal des* » *Gourmands*, rue Plâtrière, n°. 6 ».

N. B. Le *Journal des Gourmands et des Belles*, s'imprime aujourd'hui sous le titre

» Un Homme de Loi de ma connoissance, et qui n'est pas sans réputation, vouloit que je vous attaquasse en réparation ; il prétendoit que je pourrois vous mener loin (1) ;

---

de l'*Epicurien Français*, ou *les Dîners du Caveau Moderne*. Le premier volume de la cinquième Année, formant le dix-septième de la Collection, a commencé à paroître le premier janvier 1810.

Quoique cet ouvrage ait changé de forme, et que la Gourmandise n'y soit plus qu'un objet très-accessoire (si ce n'est le 20 de chaque mois, jour de la réunion des Auteurs du Rocher de Cancale, sous la présidence du Libraire Amphitryon), il n'en jouit toujours pas moins d'un succès mérité. Le prix de l'Abonnement est de 12 fr., tant pour Paris que pour la Province. On ne peut souscrire que pour une année, qui commence en janvier.

Nous saissisons cette occasion pour répéter que l'*Epicurien Français* n'a rien, mais absolument rien de commun avec l'ALMANACH DES GOURMANDS. Si quelques personnes, à l'exemple du Charcutier Jean, s'obstinent encore à les confondre, c'est sans doute afin de s'épargner l'embarras et les frais d'une double *Légitimation*.

(1) Pas aussi loin qu'eût été le Pâté de M. Françis, pour peu qu'il fût encore resté dans la boutique de M. Grec, et qu'on l'eût laissé faire ; car il commençoit à marcher seul.

je n'ai point voulu suivre ce conseil, parce que j'ai réfléchi que votre Livre et son Auteur sont loin d'être les créateurs des réputations, soit en bien, soit en mal ; peut-être même que le Public, qui sait vous apprécier à votre juste valeur, se forme une opinion toute contraire à celle que vous exprimez.

» Dans cette hypothèse, bien loin d'avoir à me plaindre de vous, je vous devrois des remercîmens ; aussi me prend-il envie de vous en offrir le témoignage dans une bonne *Dinde truffée*, dont le parfum frappant les houppes nerveuses de votre nez, porteroit à votre cerveau ses bénignes influences, et vous inspireroit de dire dorénavant du bien de moi. Mais je me retiens, par la raison que je viens de vous dire tout à l'heure, et le bien que vous pourriez dire, auroit l'inconvénient de me faire tort dans l'opinion publique.

» Tout bien considéré, je garde ma Dinde, pour la manger avec mes amis (1), et avec la personne qui a

(1) Cette plaisanterie nous a paru d'un

bien voulu me prêter sa plume ; car, comme étranger, et simple Marchand, je ne me pique pas de savoir écrire, mais beaucoup de faire *honnêtement* mon Commerce (1) ; au surplus, soyez tranquille, nous boirons à votre santé, et à la conservation d'un des hommes les plus utiles à l'Etat.

» *Signé* GREC ».

LETTRE *à l'Auteur sur les* ANDOUILLES *de Vire.*

Paris, le 19 décembre 1809.

« Je suis, Monsieur, Virois d'origine ; ô le beau pays pour la chicane, la galette et les Andouilles ! Quoiqu'enfant de Thémis, j'abhorre la chicane, mais je chéris la galette et les Andouilles, et je me rappelle avec joie quelques-uns de ces bons morceaux préparés par les mains

---

très-bon goût, et c'est en quoi elle diffère du Pâté de M. Françis ; c'est même elle qui nous a déterminés à imprimer cette Lettre.

(1) Il y paroît.

des Bombard et des Brichet (1) : ce mets portatif se transporte avec nous à la campagne ; il figure avec honneur dans nos déjeûners, et il ne dépare pas les tables les mieux servies ; une belle Andouille est un de ces morceaux piquans dont on aime à goûter plus d'une fois.

» En lisant votre aimable *Almanach des Gourmands*, ce Régénérateur de la cuisine en France, ce Code du bon goût, j'avoue, illustre Dégustateur, que je fus un peu piqué, pour l'honneur de ma Nation, de voir qu'il n'y avoit pas un petit chapitre à part pour les *Andouilles de Vire ;* réparez, réparez donc, je vous en conjure, cet outrage fait à la gloire de mon Pays ; car, comme dit Tancrède :

A tous les cœurs bien nés que la Patrie est chère!

C'est dans cette douce espérance que je vous fais hommage d'une *Andouille* (2), que je viens d'apporter

(1) Célèbres cuisiniers de Vire, qui malheureusement n'existent plus.

Note de l'Auteur de la Lettre.

(2) A cette aimable Lettre, étoit jointe en effet une Andouille, longue de 2 pieds

tout exprès de ce pays ; puisse-t-elle vous être agréable, et mériter dans votre septième Année un petit article favorable !

» La manière de bien cuire avec assaisonnement cette Andouille, est moins susceptible d'être décrite que d'être démontrée ; j'ai vu opérer dans cette cuisson un bon cuisinier Virois (1), je serai à vos ordres,

---

8 pouces, noire comme un Charbonnier, et pesant 6 liv. Comme elle est destinée à comparoître à la 357e Séance du Jury Dégustateur, indiquée pour le mois de mars, nous ne pouvons loner encore que ses formes vraiment athlétiques, et qui nous paroissent être d'un admirable augure ; si tout est ainsi proportionné dans la bonne ville de Vire, nous en félicitons ses aimables habitans, et surtout ses Citoyennes Gourmandes.

(1) Nous avons témoigné tous nos regrets à M. Le Normand, qui des fonctions d'Avocat, vouloit bien descendre à celle de cuisinier, pour la plus grande gloire de son Andouille, de ce que les Lois fondamentales du Jury Dégustateur n'admettoient point d'étrangers à ses Séances. Nous nous sommes consolés de cette privation, par l'espoir qu'il se trouvera à notre disposition pour ce grand jour quelque cuisinier Bas-Normand, aussi

Monsieur, et je ferai mes efforts pour l'égaler dans cette circonstance; je saisirai avec empressement cette petite occasion de vous témoigner mon zèle.

» Agréez, Monsieur, les salutations d'un homme qui affectionne extraordinairement les bons mets, et qui est un de vos plus zélés partisans.

» Votre dévoué serviteur.

» *Signé* LE NORMAND, *Avocat, rue de Lille, n°.* 26 ».

DU CHOCOLAT.

« Le Chocolat est une boisson » préparée avec le cacao, qui est » la semence du *Theobrama cacao* » (Linnée). Ces semences sont » émulsives, c'est-à-dire, qu'elles » contiennent un principe mucila- » gineux, un principe aqueux et » un principe huileux : celui-ci, » qui est le plus abondant des trois,

---

versé dans l'art de faire cuire les Andouilles de Vire, que le Jurisconsulte, qui vouloit en leur faveur troquer sa robe contre un tablier.

» est épais, consistant, et paroît
» sous forme de beurre. Le cacao
» est peu nourrissant, parce que le
» principe nutritif y est en très-
» petite quantité, et que le prin-
» cipe butireux domine : ainsi, il
» sembleroit que le Chocolat est
» plutôt émollient que nourrissant,
» et que s'il paroît avoir cette der-
» nière propriété, c'est que seule-
» ment il leste les premières voies.
» Cependant, c'est en général un
» moyen excellent, quand il faut
» rendre peu à peu les forces épui-
» sées à la suite des maladies lon-
» gues, nourrir des convalescens
» très-maigres, et ceux qui sont dans
» une espèce de marasme avec une
» petite fièvre lente ; quand des éva-
» cuations abondantes ont précédé
» ou accompagnent les convalescen-
» ces, à la fin des diarrhées et des
» dyssenteries qui ont laissé un prin-
» cipe d'irritation, dans les cas de
» diabétès, de sueurs colliquatives ;
» à la suite des empoisonnemens,
» quand l'estomac et les intestins
» ont été le siége de quelque ma-
» ladie, et qu'il reste une légère
» irritation, un peu de flogose ;

» dans les suppurations intérieures, » surtout pulmonaires ; enfin, toutes les fois qu'il faut un aliment » léger, émollient et légèrement » astringent.

» On distingue le Chocolat en » Chocolat de *de Santé*, Chocolat » *à la Vanille*, Chocolat *d'Espagne* » ou Chocolat Royal :

» 1°. Celui *de Santé* se fait avec » les casaques ou semences de cacao » et le sucre, qui est nécessaire pour » dissoudre davantage l'huile, et la » rendre plus miscible à l'eau. Le » nom de ce Chocolat est très-impropre ; l'huile qu'il contient est » trop consistante et se dissout difficilement dans nos humeurs, de » sorte qu'il est pesant, et cause » beaucoup d'indigestions, à moins » que, comme dans quelques bonnes fabriques, on n'y ajoute une » petite quantité de cannelle fine de » Ceylan.

» 2°. *Le Chocolat à la Vanille* » prend son nom de la substance » avec laquelle on l'aromatise ; il » est plus tonique, se digère plus » promptement et plus complètement, et doit être préféré au Cho-

» colat de Santé, et même au Cho-
» colat Royal, où l'on fait entrer
» des épices de toute espèce. La Va-
» nille est la gousse de l'*epiden-*
» *drum vanilla* (Linnée) : elle con-
» tient un principe aromatique très-
» doux, propre à calmer le genre
» nerveux, et à donner plus de ton
» aux membranes ; c'est un des meil-
» leurs toniques et stomachiques de
» la Médecine ; ainsi, on doit en gé-
» néral préférer le Chocolat à la
» Vanille.

» Toutes les fois que le Chocolat
» ne donne pas d'appétit et qu'il
» charge l'estomac, il est nuisible ;
» il ne convient pas aux gens trop
» gras, aux tempéramens lâches,
» pituiteux, chez lesquels les hu-
» meurs sont disposées à l'épaissis-
» sement ; mais il est très-utile aux
» tempéramens maigres, à ceux qui
» ont les humeurs peu consistantes,
» ou qui sont dans une foiblesse mo-
» mentanée ; c'est alors un excellent
» aliment ».

Le Chocolat est le déjeûner ordi-
naire des Gens de Lettres, des Hom-
mes de Cabinet, et généralement de
tous ceux qui mènent une vie plus

sédentaire qu'active, et qui font plus d'usage des forces de leur esprit que de celles de leur corps. Comme il présente, sous un petit volume, un aliment assez substantiel, il les nourrit sans fatiguer leur estomac, et leur permet de se remettre au travail, très-peu de temps après l'avoir pris; au lieu qu'un déjeûner à la fourchette occasionnant presque toujours une digestion laborieuse, surtout chez les personnes délicates, exige, pendant les deux heures qui lui succèdent, soit un exercice, soit un repos, qui ne peuvent guère s'accorder avec le travail du cabinet.

Mais pour obtenir du Chocolat tous les avantages que l'on vient d'énumérer, il faut qu'il soit composé de matières premières d'un bon choix, et fabriqué avec des soins particuliers, ce que l'on ne sauroit attendre des artistes vulgaires.

Depuis que la consommation de cette denrée exotique s'est accrue, à Paris (1) surtout, dans une étonnante proportion, la cupidité, qui

(1) Nous ne parlons pas, dans cet Article, des Chocolats étrangers, parce que,

toujours veille, s'est emparée de ce genre de fabrication, dans lequel il est si facile de tromper les Consommateurs, et l'on ne voit de toutes parts que des Chocolats, non-seulement mal fabriqués, mais dans la confection desquels une fraude vraiment punissable introduit des substances capables d'incommoder gravement ceux qui en font usage : telles que des basses cassonades, de la farine, et jusqu'à de l'amidon (1).

---

si l'on en excepte celui de Bayonne ou d'Espagne, nous les trouvons fort au-dessous de leur réputation ; même ceux de Florence, si vantés par certaines gens.

(1) Il est facile de découvrir ces deux dernières sophistications, parce que ces Chocolats, en les faisant cuire, deviennent épais et mucilagineux ; mais la plupart des bons Bourgeois de la bonne ville de Paris veulent que leur Chocolat épaississe en cuisant, et ne font aucun cas du Chocolat clair. Pour satisfaire ce goût dépravé, et tourner la marchandise au gré de l'acheteur, quelques fabricans, d'ailleurs honnêtes (tels que M. Radamel, par exemple), ajoutent un peu de Fécule de Pommes de terre à leur pâte, en la broyant sur la pierre. Cette addition, faite en très-petite quantité (4 onces sur 10 liv., par exemple), n'a rien de nuisible pour l'es-

Pour parer à ces inconvéniens graves, et ne pas acheter de véritables poisons, au lieu d'un aliment sain, réparateur et ami de l'estomac, il ne faut s'adresser que dans les premières maisons de ce genre. Comme elles sont en très-petit nombre, la voix publique les désignera facilement ; nous nous bornerons donc à continuer d'indiquer à nos Lecteurs, comme une fabrique éminemment digne de leur confiance, celle de M. *de Bauve*, ancien Pharmacien, *rue Saint-Dominique*, *n°.* 4, *près celle des Saints-Pères* (1). Ils y trouveront des Chocolats de toutes les espèces, adaptés à toutes les affections qui réclament l'usage de cette denrée, et qui, par l'excellent choix des matières et la bonté de la ma-

---

tomac ; mais elle masque plus ou moins le parfum du Chocolat. Aussi les fabricans de première classe ne se la permettent jamais : c'est pourquoi les véritables Amateurs leur donneront toujours la préférence, sans parler des autres avantages qu'il y a toujours à s'approvisionner dans des maisons riches et bien famées.

(1) Il y en a un dépôt au Palais-Royal, Galerie du côté de la rue des Bons-Enfans, n°. 114, chez M. Rochette, Opticien.

nipulation, conviennent aux tempéramens les plus délicats.

Le commerce immense que fait M. De Bauve, qui, outre sa fabrique, compte plus de soixante dépôts dans les principales villes de France, atteste que ces éloges n'ont rien d'exagéré, et qu'en mettant sa maison en première ligne, nous ne faisons que lui rendre une justice bien méritée. Nous ne sommes d'ailleurs, en cela, que l'écho des Médecins les plus éclairés, qui ne cessent de recommander les Chocolats de cette Fabrique, à l'usage desquels ils ont déjà dû un assez grand nombre de cures (1).

---

(1) Il est prouvé que le Chocolat analeptique au salep de Perse, imaginé par M. De Bauve, non-seulement engraisse, fortifie et rétablit les poitrines fatiguées et épuisées, mais qu'il rend la fraîcheur avec la santé, en sorte que ce n'est point une exagération de dire que, semblable à l'eau de la Fontaine de Jouvence, cette boisson rajeunit ceux qui en font un usage habituel. Il seroit trop long d'énumérer ici ses autres Chocolats, dans quelques-uns desquels il amalgame des substances analogues au traitement méthodique de différentes affections morbifiques.

DU PIMENT INDIGÈNE.

Les Epices jouoient un très-grand rôle dans la Cuisine du dix-huitième siècle ; et si on les a masquées un peu plus adroitement dans celle de la nouvelle France, on est bien loin de les en avoir bannies. En effet, les Epices sont l'âme, l'esprit caché d'une bonne cuisine, et un cuisinier sans épices est à peu près aussi embarrassé que le seroit un Apothicaire sans sucre. Mais de même que l'esprit, lorsqu'il cherche trop à se montrer, fatigue et tourmente, ainsi les Epices, dans un ragoût, doivent se faire sentir, sans chercher à dominer : leur présence doit être plutôt devinée qu'aperçue, et c'est de leur mélange heureux, de leur combinaison savante avec les différens mets, que naît cette saveur indéfinissable, qui caractérise la cuisine du premier ordre.

Nous renvoyons nos Lecteurs au Catalogue raisonné que cet illustre Fabricant distribue aux personnes curieuses de connoître tous les avantages que la santé et même la sensualité rencontrent dans sa maison.

Mais ce grand art de doser les Epices ne s'apprend pas dans les livres. Il n'en est point de la cuisine comme de la pharmacie, où tout se règle avec le secours des poids et de la balance. Avec un esprit médiocre et une lecture attentive et réfléchie des *Elémens de Pharmacie du grand Baumé*, on peut devenir un bon Apothicaire ; mais il faut un génie supérieur et une pratique de vingt années, pour devenir un grand Cuisinier. Aussi peut-on dire que :

Le Ciel fait cette grâce à fort peu de personn
Il y faut promptitude, esprit, mémoire, soi
Ne hésiter jamais, et rougir encor moins...

Un Cuisinier sans défauts est plus rare qu'un grand Poète.

Mais revenons aux Epices.

Celle dont on fait le plus d'usage, c'est sans contredit le Poivre : ses propriétés éminemment toniques le rendent précieux pour l'assaisonnement des mets, et en font même un assez bon digestif, surtout lorsque l'emploi en est combiné avec sagesse et prudence ; mais le Poivre qui nous vient des Indes ou de la Jamaïque,

Jamaïque, est devenu exorbitamment cher, en raison des circonstances de la guerre. Il y a même peu de mois que le poivre blanc manquoit tout-à-fait à Paris ; évènement inouï dans les fastes de la cuisine.

Mais il existe, sous le nom de *Piment enragé* (ou Poivre de Guinée), une autre sorte d'Épices, jusqu'ici inconnue en France, et dont la cuisine anglaise faisoit un usage presqu'exclusif. Le Poivre ordinaire étoit le seul répandu dans le Commerce du Continent ; et si nous voyions quelquefois paroître du Piment, les riches Gourmands avoient seuls le privilége de l'introduire dans leur cuisine.

Cependant le Piment a non-seulement les vertus du Poivre, mais il les possède avec plus d'intensité encore. Sa saveur est plus forte et plus piquante ; on peut, par conséquent, l'employer à plus petite dose. Son arôme est plus spiritueux, ses principes moins âcres, moins corrosifs ; et combiné par une main habile il communique aux mets un goût très-distingué.

Travailler à naturaliser cette plante précieuse en France, c'étoit rendre tout à la fois un véritable service à la Cuisine, au Commerce et à la Patrie; c'est ce que vient d'entreprendre avec succès M. Freycinet, propriétaire à Loriol en Dauphiné. Deux de ses frères, Officiers de la dernière expédition des découvertes aux Terres Australes, lui en ont fait naître l'idée; ses tentatives ont été heureuses, et le Piment qu'il a récolté, et qui a été soumis à notre dégustation, diffère peu en vertus et en force de celui des Indes. Il pourra remplacer, par la suite, avantageusement le Poivre commun dans l'économie domestique, et rendre peut-être, sous ce rapport, notre Nation indépendante du commerce étranger. Il ne s'agit donc plus que de faire des vœux, pour que cette plante soit cultivée en grand dans nos Départemens méridionaux; son produit ne peut qu'offrir de grands avantages aux Agriculteurs qui formeroient une telle entreprise.

Ces considérations acquièrent un nouveau degré de force dans les circonstances actuelles, et le Gou-

vernement qui encourage tous les efforts que l'Agriculture fait pour remplacer, par des produits indigènes, les denrées exotiques que nous ne pouvons plus obtenir qu'à grands frais, jettera sans doute un regard favorable sur cette conquête agricole.

En attendant, malheur au Gourmand qui la verroit avec indifférence! M. Freycinet a déjà récolté une assez grande quantité de ce Piment, pour répondre aux demandes qui pourront lui en être faites, en s'adressant directement à lui, à Loriol, Département de la Drôme; et nous ne doutons pas qu'elles ne soient nombreuses, puisque l'intérêt et la sensualité trouvent chacun leur compte à faire usage de sa découverte.

D'UN ILLUSTRE MENU.

Menu de 24 Couverts, pour le Jeudi 28 Novembre 1809.

4 Potages.

Une bisque d'écrevisses.
Un potage à la Reine, au lait d'amandes, avec biscotes.
Une Julienne, aux pointes d'asperges.
Un consommé de volaille.

4 *Relevés de Potages.*

Un brochet à la Chambord.
Une cinde aux truffes.
Un turbot.
Une culotte de bœuf au vin de Madère, garnie de légumes.

12 *Entrées.*

Un aspic de filets mignons de perdreaux.
Une jardinière.
Des filets de poularde, piqués aux truffes.
Des perdreaux rouges, au fumet.
Des filets de mauviette sautés.
Des scaloppes de poularde, au velouté.
Des filets de lapereaux, en turban.
Un vol-au-vent à la financière.
Des ailerons piqués, à la chicorée.
Deux poulets de grains, au beurre d'écrevisse.
Des scaloppes de saumon, à l'espagnole.
Des filets mignons, piqués de truffes.

Second Service.

4 *grosses Pièces.*

Une truite.
Un pâté de foies gras.
Des écrevisses.
Un jambon glacé.

4 *plats de Rôt.*

Un faisan.
Des éperlans.
Des bécassines.
Des soles.

8 *Entremets.*

Une jatte de blanc-manger.	Une jatte de gelée d'orange.
Un miroton de pommes.	Un soufflé, à la vanille.
Des asperges, en branche.	Des cardons, à la moelle.
Des truffes à la serviette.	Des truffes, à la serviette.

Réflexions sur ce qu'on vient de lire.

Cet illustre et étonnant Menu a été servi ledit jour au *Rocher de Cancale* (rue Montorgueil, au coin de celle Mandar). Tout ce que nous pourrions dire sur ce repas (qui a coûté MILLE FRANCS à l'Amphitryon, outre vingt-quatre francs qu'il a donnés en gratification au chef de cuisine, et trente-six aux clercs-des-servans), ne pourroit rien ajouter à son éclat; ce sont de ces choses qui parlent trop bien par elles-mêmes, pour qu'on se permette de les commenter. Disons seulement que l'homme de génie qui a enfanté et exécuté un tel festin (où toutes les recherches de la plus aimable sensualité ont accompagné le luxe de la bonne-chère), justifie pleinement la haute réputation que

nous (nous et les chansonniers aimables du Caveau Moderne) avons concouru à lui faire. M. Balaine est maintenant en état d'avaler la plupart des gros Restaurateurs, comme le cétacée de l'Écriture, dont il porte le nom, avaloit les Prophètes ; et ces nouveaux Jonas, déglutis et non digérés, seroient encore forcés d'aller en tous lieux publier la gloire du *Rocher de Cancale*, qu'on regarde maintenant comme le Pic de Ténériffe de l'Univers Gourmand (1).

Faisons des vœux pour que, toujours modeste, quoique parvenus à l'apogée de leur gloire, M. Balaine et Madame Beauvais (sa très-digne associée) n'oublient point que dans le grand Art de la Gueule, c'est reculer que de s'arrêter ; et que pour y maintenir sa haute réputation, il faut travailler chaque jour, comme si elle étoit encore à faire.

---

(1) Telle est, au moins, à ce que l'on nous assure, l'opinion de deux célèbres Géographes de la Nouvelle-France ; M. Mentelle, de l'Institut, et M. Malte-Brun, qui finira par en être, en dépit des élèves de l'École Polytechnique.

ENCORE UN MOT SUR M. BOUSCARAT.

Il n'en est point de M. Bouscarat, célèbre Distillateur à Clermont-Ferrand, comme de ces vulgaires Artistes, à qui un succès obtenu par hasard, une honorable mention accordée, dans cet Almanach, à un heureux coup d'essai, dans quelques parties du grand Art alimentaire, suffit; et qui, se reposant sur ce premier avantage, cessent de travailler pour en mériter de nouveaux. Combien de réputations avortées par suite de nos premiers éloges! Combien de jeunes gens qui, comme les Perrier, les Jarrin, les Ragondet, les Dutfoy, les Duthu, ect. etc., satisfaits de nos félicitations, sont demeurés stationnaires dans le chemin de la Gloire, sans songer que c'est reculer que de s'y arrêter! Aussi ces réputations naissantes ont-elles avorté comme la mère d'un enfant venu au monde avant le terme marqué par la Nature. Ces talens de serre-chaude, à qui la tête a tourné, parce que nos encouragemens avoient fixé sur eux les regards des Gourmands; ces plan-

tes, desséchées sur leur tige, ont cessé tout à coup de produire, et sont rentrées pour toujours dans le néant d'où nous les avions tirées. Les fameux pâtés de macaronis et de légumes du premier, sont devenus, au bout d'un an, de véritables galimafrées, qui nous ont valu les plus sanglans reproches; et cet ancien élève de la maison Rouget, dont le vol hardi promettoit un grand homme au four, est aujourd'hui sans aucune réputation, et végète obscurément, malgré ses Galantines (qu'il a gâchées comme tout le reste), parmi les pâtissiers de la troisième classe. M. Jarrin, cet habile Pastilleur, ce Décorateur plein de goût, a fondu tout-à-fait; et par des entreprises au-dessus de ses forces et des crédits inconsidérés, il a été réduit à quitter sa fabrique, qui n'existe plus, pour se mettre ouvrier chez les autres. M. Ragondet, mort de son vivant, n'est plus connu même dans la rue de Jouy, qu'il habitoit, et les Gourmands ne savent plus où trouver cette délicieuse Farine de marrons de Lyon, qu'il avoit portée à son plus haut

point de perfection et de délicatesse. On ne connoît que trop la destinée de M. Duthu qui, monté sur un petit Bucéphale, parcouroit sans cesse les rues de Paris, armé d'une verge comme Aaron, tandis que sa fabrique marchoit à l'ombre de son antique renommée. Hélas ! l'existence de ce véritable ami des hommes est devenue un véritable problême, et nous ne savons plus s'il faut lui dire : *Macte animo, generose puer*, ou dire de lui, *Requiescat in pace.*

Nous pourrions étendre davantage ces affligeans tableaux ; mais nous préférons de porter nos regards consolateurs et consolés, sur un artiste auvergnat, dont la réputation est en partie notre ouvrage (lui-même se plaît à l'avouer, et nous appelle son père, quoiqu'il ait quarante-cinq ans), mais qui, loin de se reposer sur nos premiers éloges, ne les a regardés que comme de simples encouragemens ; a redoublé de zèle, d'efforts et de travail, et non content d'avoir imaginé le fameux MARASQUIN DE TRUFFES (1), œuvre de

(1) Voyez l'article intitulé : *Du Maras-*

génie, et le premier fondement de sa gloire, a formé un répertoire de liqueurs également délicieuses, dont plusieurs sont absolument nouvelles, et est parvenu au point, qu'on met aujourd'hui les liqueurs de Clermont-Ferrand, sur la même ligne que les Confitures sèches et les Pâtes de pomme, de coing et d'abricot, qui illustreront à jamais cette cité friande.

Nous avons signalé dans notre sixième Année, plusieurs nouvelles Liqueurs de ce très-bon Distillateur; nous nous bornerons aujourd'hui à parler de quelques autres produits de ses alambics, qui, en ajoutant de nouveaux fleurons à sa couronne, procureront aux palais exercés et friands des plus fins Gourmets, d'ineffables jouissances.

La première de ces Liqueurs est son MARASQUIN DE TRUFFES, tellement perfectionné, qu'il est en tous points fort au-dessus de celui qui a paru il y a deux ans, et dont nous avons rendu un compte si avantageux et

---

quin de Truffes, sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 34.

en même temps si vrai. (1) Cette Liqueur qui a éminemment le goût de la Truffe, doit plaire principalement aux Amateurs de ce végétal précieux ; c'est-à-dire, à presque tous les vrais Gourmands (2).

---

(1) Voyez la page 34 de la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

(2) Nous devons cependant en excepter une jeune et jolie Gourmande, pleine d'esprit, de finesse et d'amabilité ; actrice très-distinguée d'un des Théâtres de Paris le plus fréquenté par les hommes de goût ; élève couronnée du Conservatoire Impérial de Musique et de Déclamation, et ce qui vaut mieux encore, douée d'un caractère fait pour plaire, séduire et attacher tous les hommes sensibles au double mérite de l'esprit et des grâces unis au talent, et à une conduite estimable. Cette jeune Dame, que nous allons, dans un instant, faire connoître par son nom, quoique la ressemblance de cette esquisse l'ait déjà assez suffisamment bien désignée, a *horreur des Truffes*. Elle-même a osé nous en faire l'aveu, dans une Lettre charmante écrite le 12 Janvier, Mil huit cent dix. Mais elle s'accuse de cette aversion bien plus qu'elle ne s'en glorifie : elle gémit elle-même de ce sentiment dépravé ; elle déplore le seul tort que la Nature ait eu envers elle, en lui refusant le sentiment des

Vient ensuite, son *Eau-de-vie de Pruneaux*, à laquelle il attribue des vertus rafraîchissantes et même laxa-

---

Truffes ; enfin, elle répare ce vice par tant de vertus Gourmandes, que le Jury Dégustateur a cru devoir ne point s'arrêter à cette considération, et dans sa trois cent cinquante-deuxième Séance, tenue le Mardi 16 Janvier 1810, et présidée par M. le Chancelier, il a, d'une voix unanime, élu cette charmante Candidat, et sa très-aimable sœur (Mademoiselle Augusta), au nombre de ses Membres. Nous espérons, par nos bons exemples, inspirer un jour à cette chère adepte, autant de goût pour les Truffes qu'elle leur montre aujourd'hui d'antipathie. En attendant, félicitons le Jury d'avoir fait une acquisition aussi précieuse sous tant d'autres rapports ; et quand on voudra reprocher aux Gourmands de préférer les bons morceaux aux jolies femmes, il nous suffira, pour répondre aux envieux, de produire le tableau de nos aimables *Sœurs*. Lorsqu'on y lira les noms de Mesdames E. Contat, Mézeray, Desbrosses, Ferrière, Belmont, Hopkins, Desbordes, Minette, Augusta, etc., etc., on restera convaincu que le Jury Dégustateur sait fort bien choisir. Les deux derniers noms que nous venons de tracer, sont ceux des deux charmantes Candidats dont il est parlé dans cette Note.

On sait que Mademoiselle Minette Ménestrier est l'une des actrices les plus dis-

tives, auxquelles nous ne sommes guère disposés à croire. C'est moins une liqueur qu'un esprit assez ardent, tiré en effet des pruneaux par voie de distillation.

3°. Un *Extrait d'Abricot*, espèce de crême qui renferme le parfum de ce fruit, d'une manière étonnante. C'est une liqueur qui, par sa douceur et son onctuosité, convient principalement aux Dames, et surtout à celles qui sont blondes, sensibles, jeunes et jolies, telle que Mademoiselle Betzi, etc. etc. par exemple.

4°. Une *Crême à la Vanille*, qu'en raison de ses vertus aphrodisiaques, M. Bouscarat réserve pour les Mili-

---

tinguées du Théâtre du Vaudeville, où, depuis un an surtout, ses progrès sont si marqués, que le Public l'y met déjà en première ligne. Il ne lui manque donc, pour être parfaite, que d'aimer les Truffes, et nous espérons que cela viendra : elle n'a encore que dix-neuf ans (*).

(*) Mademoiselle Minette Ménestrier est née à Besançon (patrie des Gaudes et de la bonne Moutarde en poudre) en 1790, et sa charmante sœur Augusta, en 1793. Cette dernière est bien loin, comme l'on voit, de devenir de sitôt la doyenne du Jury Dégustateur.

taires, et surtout pour les Généraux qui, dans ce genre, ont plus à réparer que les autres, parce qu'ils dépensent davantage. Un petit verre de cette liqueur pris à jeun, concentre, pour toute la journée, une chaleur agréable dans les facultés sensitives, et rend l'homme ardent et belliqueux.

5°. De *l'Elixir de Garus*, fabriqué d'après les procédés de l'immortel Baumé, dont les recettes, pour l'économie domestique, ne sont pas moins précieuses que ses formules de Pharmacie. M. Bouscarat s'est permis d'ajouter à celle de l'Elixir de Garus, une plante de son pays, qui achève d'en faire une liqueur de table aussi agréable que bienfaisante (1).

---

(1) Tout le monde connoît les propriétés digestives de l'Élixir de Garus ; ceux qui en font habituellement usage, ne connoissent les indigestions que par ouï-dire ; mais il faut ajouter que cet Élixir a de plus la vertu de dissiper les coliques comme par enchantement, et qu'il ne souffre rien d'impur dans la masse du sang. M. Bouscarat cite en preuve de cette dernière vertu, une cure opérée à Clermont, sous

6°. Son *Extrait de Prime-vère des prés* offre un digne pendant à la Flore du Puy-de-Dôme, dont nous avons fait un éloge mérité dans notre (1) sixième Année.

Nous bornerons à ces six sortes la nomenclature très-étendue des Liqueurs nouvelles et dignes d'une haute estime de notre très-cher fils M. Bouscarat. On se convaincra, en les dégustant, que le sentiment d'amour paternel et trop souvent aveugle, qu'on ressent toujours pour les créatures que l'on a mises au monde, n'entre pour rien dans ces éloges. Nous nous contenterons donc de dire à cet illustre Distillateur Auvergnat :

Macte animo, generose puer, sic itur ad astra.

N. B. M. Bouscarat, cédant aux instances des Amateurs, vient enfin de former à Paris un entrepôt de ses liqueurs. On les trouvera donc

---

ses yeux, par cet Elixir, et dans le détail de laquelle la décence nous empêche d'entrer : c'est dire assez de quelle nature est cette cure singulière.

(1) Voyez la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 39.

de première qualité, et au prix de fabrique, chez MM. Neveu et Compagnie, Négocians, rue Beaubourg, n°. 51.

MOYEN FACILE ET SUR DE GUÉRIR LES INDIGESTIONS (1).

« Le Pharmacien en chef du Jury Dégustateur, après avoir concouru à la dégustation et à l'analyse des mets qui peuvent flatter les amateurs délicats, croiroit n'avoir rempli qu'imparfaitement sa tâche, s'il ne leur indiquoit pas, en même temps, les moyens de prévenir les accidens auxquels on peut quelquefois être exposé, pour avoir voulu soumettre un estomac, déjà fatigué peut-être par des travaux an-

(1) Cet article nous a été communiqué par un homme de l'art; ainsi, sans répondre de l'efficacité du remède qu'il propose, et dont nous n'avons point encore été à portée de faire l'essai, parce que rien n'est plus rare chez un vrai Gourmand qu'une indigestion (car il est des grâces d'état), nous pensons, que par sa simplicité, il doit exciter la confiance. Nous engageons le premier de nos honorables Lecteurs qui se trouvera dans ce cas, à en faire l'épreuve.

térieurs, au désir d'étendre ses connoissances Gastronomiques.

» Jusqu'ici le *Thé et les boissons chaudes* sont les moyens qu'on a conseillés dans des accidens semblables; ces palliatifs, convenables peut-être dans les endroits où l'on s'expose à de grosses indigestions, ne sont plus proposables dans la bonne Société; mais l'eau ordinaire édulcorée avec du sucre ne les remplace pas.

» Quelques verres d'eau, *à la glace*, en hiver; ou en été, à la température qu'on peut obtenir, en laissant séjourner de l'eau potable dans un puits, pendant un quart d'heure, auxquels on ajoutera, en les laissant dissoudre, une vingtaine de tablettes d'hémérocalis (tonique précieux, dont on doit la découverte à M. Lamégie, Pharmacien, rue du Bac, n°. 19, et dont les effets ont été constatés par des épreuves réitérées), sont le seul curatif souverain, et sans inconvéniens, qu'il faille employer, en de telles circonstances ».

Nous croyons devoir ajouter, qu'avant d'avaler cette eau à la glace, dont l'effet est, en donnant du

ressort et du ton à l'estomac, de rétablir le mouvement péristaltique, détruit par la surabondance ou la mauvaise qualité des alimens, il est essentiel d'en provoquer l'expléction, soit par un ou deux grains de tartre stibié, soit par des lavemens légèrement acidulés avec un peu de sel marin. L'estomac une fois débarrassé de ces impuretés, reprendra, au moyen du spécifique indiqué, le ton qu'il avoit perdu, et l'on pourra se remettre à table au bout de deux heures, sans le moindre inconvénient; au lieu que lorsque l'indigestion est traitée par les boissons chaudes, ces boissons ne font que débiliter l'estomac, et rendent ce précieux viscère incapable de toute fonction un peu marquante pendant plusieurs jours. Q. E. D.

ENCORE UN MOT SUR LES CONSERVES DE M. APPERT.

L'approche de la saison des frimats et des glaces ajoute encore un nouveau prix à l'admirable découverte de M. APPERT qui, transportant le mois de mai dans celui de février, et nous amenant la canicule dans le Carnaval, opère, par ces étran-

ges métamorphoses, la plus aimable et la plus douce des révolutions dans nos palais et sur nos tables.

Cet Artiste habile, ce vrai Chimiste des Gourmands, loin de se reposer sur ses lauriers, ajoute chaque année de nouvelles découvertes aux premières, et perfectionne celles-ci, que tous les Friands croyoient être parvenues à leur apogée. Ses petits pois, ses haricots verts, ses fèves de marais, ses haricots blancs, ses cerises, ses pêches, ses groseilles, ses abricots, ses prunes, etc. en bouteilles, sont encore plus succulens, plus délicieux cet hiver, que l'année précédente. Avec ses légumes, on prépare, à peu de frais, un plat d'entremets excellent, qui peut, aux yeux de bien des convives, passer pour une primeur. De ces fruits, on obtient à l'instant, avec l'addition d'un peu de sucre en poudre, une compote bien meilleure que toutes celles qui sont cuites sur le feu; des sirops, des liqueurs fraîches, et même des glaces, aussi bons que ceux qu'on fabrique dans la saison de ces fruits.

Voilà pour le dessert et l'entremets;

mais on trouve également dans les bouteilles de M. Appert des Entrées, des Rôtis, et jusqu'à une pièce de bœuf, tout préparés : il n'a pas même oublié le potage (1); car on en prépare d'excellent avec son bouillon de conserve, et ses Juliennes en bouteilles.

Enfin, l'on retrouve encore M. Appert au déjeûner : son lait en bouteille est aussi bon, aussi frais, et même plus sucré au bout de dix mois, qu'en sortant du pis de la vache. Il en est de même de son *petit-lait* clarifié, bien meilleur que celui des Apothicaires, qui y mêlent ordinairement moitié eau ; aussi ces Messieurs, qui croient qu'on ne peut rien faire de bon sans alambic, se montrent-ils, en général, assez jaloux des découvertes de M. Appert, qu'ils seroient cependant, mieux que personne, en état de bien apprécier.

---

(1) N'oublions pas, en le servant, l'excellente méthode imaginée et pratiquée par la charmante Madem. Émilie Contat, dont nous ne cesserons de louer les grâces, le caractère aimable et solide, qui relèvent le prix d'un talent qui fait de plus en plus les délices des amateurs de la bonne Comédie.

Les Marins se montrent meilleurs connoisseurs et plus équitables juges. Dans un voyage que M. Appert a fait sur les côtes de l'Océan, il a, depuis Lorient jusqu'à Bordeaux, provoqué les examens les plus sévères de tous les produits de sa fabrique; le résultat de ces essais a été tout à son avantage. Des fruits, des légumes, de la viande et du lait, en Mer pendant six mois, ont été trouvés délicieux à leur débarquement, et l'inventeur est revenu chargé d'éloges, de gloire, et de procès-verbaux les plus authentiques et les plus satisfaisans. Toutes les Autorités civiles et militaires de nos principaux ports n'ont eu qu'une même opinion sur ces objets (1).

Si, après de telles autorités, le suffrage d'un homme, et surtout d'un

(1) Il est fâcheux que des *intérêts particuliers* s'opposent à l'admission, dans les hôpitaux de la Marine, des admirables Conserves de M. Appert, qui seroient, en Mer, d'un si grand secours à nos marins. Mais dans toutes les circonstances et dans tous les Bureaux, un Artiste, tel habile qu'il soit, aura toujours le dessous avec MM. les Fournisseurs, et l'on n'en devine que trop bien la raison.

Jury, dévoués tous deux depuis long-temps à la carrière gourmande et dégustatrice, peut être compté pour quelque chose, nous ajouterons que M. Appert n'a jamais cessé de mériter les éloges que nous n'avons jamais cessé de lui donner dans cet Ouvrage; et que notre *Jury Dégustateur*, chaque fois que les *Légitimations* de M. Appert ont été soumises à son palais exercé, a partagé le sentiment de son Secrétaire perpétuel.

Nous croyons donc faire une chose tout à la fois utile et agréable à nos nombreux Lecteurs, en continuant à leur recommander, non-seulement les *légumes*, les *fruits*, le *bouillon*, le *lait*, les *viandes* et *l'ex-temporary* (1) (ou punch à la minute) de M. Appert; mais en leur annonçant que l'on trouve, cette année, dans son Magasin, un dépôt d'excellent *vin de Soterne*, du crû de Madame Du Roy, de Bordeaux, connu sous le nom de vin

(1) Nous devons cependant à la vérité, de dire qu'il manque beaucoup trop de sucre à ce sirop: en y en ajoutant, il est d'un assez bon usage; mais bien inférieur cependant au Sirop de Punch de M. Taurade, le meilleur de tous, sans contredit.

du Château de Suduirant ; il est presqu'impossible d'en boire de meilleur.

Afin de se livrer entièrement aux travaux de sa fabrique, dans sa belle propriété de Massy, M. Appert vient de céder l'unique dépôt qu'il ait à Paris, et qui se trouve maintenant chez M. Guillot, Fabricant de papiers peints, rue de Louis-le-Grand, presqu'au coin du boulevard.

☞ Au moment où nous imprimons cet Article, nous apprenons que M. Appert, après avoir opéré, sous les yeux d'une Commission de Savans nommée par le Ministre de l'Intérieur, pour prendre connoissance de tous ses procédés conservateurs, et dont on assure que le *Rapport* lui est extrêmement favorable, s'est déterminé (au cas que le Gouvernement daigne récompenser ses travaux d'une manière digne de lui) à publier tous ses procédés, et à faire jouir le Public du fruit de trente années de travaux assidus.

Nous ne pouvons, au nom de tous les vrais Gourmands, que louer une semblable résolution, et nous attendrons qu'elle ait reçu son entière

exécution, pour entretenir le Public, d'une manière plus étendue, de cette admirable découverte, qui doit influer, d'une façon toute particulière, sur le grand Art de la Gueule, et qui se rattache par mille considérations de la plus haute importance à l'économie domestique, et même aux intérêts commerciaux et politiques de l'Empire Français.

Nous saisissons cette occasion pour déplorer le manque d'esprit public qui règne en général en France. Si la découverte de M. Appert pour la conservation de toutes les substances végétales, animales, etc. avoit été faite par un étranger, avec quelle ardeur on l'eût vantée, préconisée, adoptée en France! Elle est l'ouvrage d'un Français, elle a été faite sous nos yeux, nous y faisons à peine attention; et son immortel auteur, père d'une nombreuse et charmante famille, qui a abandonné un commerce avantageux, pour se livrer exclusivement à ses travaux conservateurs, et qui devroit être millionnaire, si la Fortune se rangeoit du parti des vrais talens, vit dans un état de gêne qui ne fait point honneur à notre patriotisme.

POÉSIES GOURMANDES.

LE DISCIPLE D'ÉPICURE, HYMNE.

Je vais célébrer sur ma lyre,
Sur ma harpe et mon cistre d'or,
Animé d'un riant délire,
Eglis, l'Amour, Comus encor :
Que l'un après l'autre m'inspire.
Je partage mes facultés
Entre la Gourmandise
Et la tant douce friandise
De mille voluptés.

Je mange, je digère, j'aime,
Et recommence chaque jour;
Le jour, la nuit, toujours le même,
Bon convive, servant d'Amour,
Jouir sans cesse est mon système.
Je partage, etc.

Non, je ne veux plus d'autre livre
Que les yeux, que le cœur d'Eglis :
C'est de sa main que je m'enivre ;
Et c'est dans ses yeux que je lis
Que pour elle seule on doit vivre.
Je partage, etc.

Vraiment, je ne vis bien qu'à table,
Eglis, et que dans ton boudoir :
Je t'y trouve toujours aimable ;
Et du matin jusques au soir
Tu me trouves toujours capable.
Je partage, etc.

Jamais, vagues Aéronautes,
Je ne veux affronter les airs,
Ni comme vous, fiers Argonautes,
Me confier aux flots amers;
L'Amour et Comus sont mes hôtes.
Je partage, etc.

Je ne parle qu'un seul langage,
Et je ne veux être savant
Qu'en amour et qu'en bon potage:
Un érudit que trop souvent,
N'est en tout qu'un sot personnage.
Je partage, etc.

Au nom d'Amitié je m'enflamme,
Je suis fidèle en amitié:
Que l'on me loue ou qu'on me blâme,
Je suis un docte initié
Aux plaisirs des sens et de l'âme.
Je partage, etc.

Pour moi l'homme par excellence,
C'est le trop sensible Vatel (1);
Son alimentaire science
Le rend digne d'être immortel,
De regrets, de reconnoissance.
Je partage, etc.

---

(1) Maître d'hôtel du grand Condé, qui se tua, parce que, dans une fête donnée à Chantilly, par ce Prince à Louis XIV, le rôti avoit manqué à deux tables, et la marée n'étoit pas encore arrivée à huit heures du matin. Voyez, dans les inimitables Lettres de la Marquise de Sévigné, le récit de cette mort vraiment touchante et glorieuse.

Philosophes au beau parlage,
Qu'êtes-vous ? Rien, ou presque rien.
Quels biens produisent vos ouvrages ?
Vivant en sage Epicurien,
Je me crois le Sage des Sages.
Je partage, etc.

J'ai toujours, des meilleures choses
Un appétit ferme, divin :
J'aime les fleurs fraîches écloses,
Les vers, la musique, le vin,
Eglis, la plus belle des roses.
Je partage, etc.

De Delphes autrefois l'oracle
A dit : *Rien de trop, de trop peu ;*
Il faut donc, vainquant tout obstacle,
Demeurer toujours au milieu ;
Il m'est réservé ce miracle.
Je partage, etc.

Pour l'amour et la bonne chère
On connoît mon heureux penchant :
Voluptueux, pour l'ordinaire,
Ne se montre un homme méchant.
Mon temps se passe à boire, à plaire.
Je partage, etc.

Calme, paix, repos, innocence,
Je jouis de tous ces biens-là ;
J'aime le luxe avec décence :
A table, au lit, et cætera,
L'or est l'âme de jouissance.
Je partage mes facultés
Entre la Gourmandise
Et la tant douce friandise,
De mille voluptés.

Par M. *de M. de Saint-Just.*

LES OEUFS,

Fable gourmande et plus morale encore.

Dans un pays lointain, d'un nom assez baroque:
Un étranger (on le nommoit Bourit)
Reconnoissant, aux habitans apprit
A faire cuire des œufs, à les cuire à la coque.
Un Gourmand des plus recherchés,
Vingt ans après, trouva les œufs pochés:
Vingt ans après, un autre plus habile,
Inventa les œufs au miroir.
Oh! du Génie incroyable pouvoir!
S'écria-t-on, en tout lieu, dans la ville,
Oh! qu'un œuf au miroir est bon!
OEufs à la farce, et puis en omelettes,
Furent trouvés inventions parfaites.
Les œufs sur tranches de jambon,
Et puis ceux brouillés aux tomates,
Avec des asperges, au jus,
Avec des coulis, au verjus,
De cent manières délicates,
Méritèrent aux Inventeurs
Les éloges les plus flatteurs.
Un Sage sortant de la foule
De tous ces bien-disans, engoués sans raison,
Leur dit: Messieurs, louer, vanter les œufs, c'est bon
Mais vous ne dites rien, pas un mot de la Poule:

Nous ressemblons à mains admirateurs des œufs
Des œufs au caramel, aux oignons, aux civettes;
Nous louons justement les Cieux et les planètes,
Comment oublions-nous d'en adorer l'auteur?

Par M. *de M. de Saint-Just.*

LOGOGRIPHE.

Adressé aux Gastronomes.

suis avec cinq pieds un embryon de fleur ;
s petite je suis, plus je suis en honneur :
veille l'appétit ; dans sa riche boutique,
ille, si renommé pour son talent gastrique,
Souvent sans consulter mon choix,
Me marie à l'ail, à l'anchois.

mon individu dérangez la structure
prodige étonnant ! je change de nature ;
J'habite dans les eaux,
La fange et les roseaux.
vous m'ôtez la tête, alors je deviens rude ;
suis ce que toujours est l'humeur d'une prude ;
si dans cet état mes pieds sont transposés,
us voyez sur mon dos plus de cent yeux percés ;
isante auparavant, je deviens raboteuse ;
nectar endurci d'une canne noueuse
poudre se résout en passant par ma peau :
Aujourd'hui la vieille Isabeau,
e la disette rend plus que jamais avare,
ns les mets qu'à dessein elle-même prépare ;
regret en blanchit un biscuit, un gâteau.

Retranchez mon milieu, voici d'autres merveilles ;
u nuisible Orion je défends vos oreilles.
quatre de mes pieds servez-vous à loisir
ez, coupez, changez suivant votre désir ;
Arabe en ses coursiers à tel degré m'estime,
ie vouloir m'altérer c'est commettre un grand crime.
renferme en mon sein des foudres destructeurs,
ur punir des Traités les lâches infracteurs :
l'abri de mes murs la brebis innocente,
ave du loup cruel la fureur impuissante :

Souvent pour m'embellir, un art luxurieux,
Enlève à la culture un terrain précieux.

Sur trois pieds seulement en conservant ma tê
Je deviens intrépide ; effroi des matelots,
On me voit fièrement m'avancer dans les flots ;
Et là, d'un front serein, je brave la tempête..
Sans conserver mon chef, dans la main d'Apoll
Je fus, mon cher OEdipe, autrefois redoutabl
Si le fils de Cypris, volage papillon,
Me saisit, tremble Iris, fuis cet enfant aimable.

Par M. C. R. E. U., de Bar-sur-Sein

CHANSON *en réponse au* Feuilleton de
Gazette de France, *du* 8 *mars* 1808.

Il n'est jamais de mal en bonne compagnie.

Air : *Du petit Matelot.*

Honneur au fils de Chérostrate,
L'Oracle de Gargétium !

(1) Ce Logogriphe, dont nous donnerons
mot, dans la huitième Année de l'*Almanach*
Gourmands, est le fruit des loisirs d'un homm
aimable, qui passe pour un Amphitryon tr
recommandable dans la ville qu'il habite,
où, à la tête d'une excellente Maison d'Éducati
il élève dans les meilleurs principes gastron
miques et autres, une jeunesse avide d'instruct
comme de bons morceaux.

. . . . . *Juvenum manus emicat ardens*
Littus in Hesperium : quærit pars semina flammæ
Abstrusa in venis silicis : pars densa ferarum
Tecta, rapit silvas. . . . .

VIRG. AEN. LIB. VI.

Il raisonnoit mieux que Socrate,
Inspiré par Léontium.
Qu'aux Sages maîtres du Portique
Épicure soit préféré ;
Que son évangile érotique,
A Cancale soit célébré !

Les envieux, dit *La Fontaine*,
Les envieux, certes, mourront ;
Mais l'Envie, et sa sœur, la Haine
Las ! éternellement vivront.
Le vrai philosophe Épicure
Est en butte à maint Journalier (1) :
Un Monsieur D, de mainte injure
Se plaît à le gratifier.

Mais D, dans un vieux pot à bière,
Repu d'un mauvais rogaton.
Boit la piquette de Nanterre,
Ou de quelque pareil canton ;
Tandis que moi, mes camarades,
A qui Comus sert un festin,
Nous avalons maintes rasades,
De Champagne, ou de Chambertin.

Que sa mousse légère brille
Dans les cristaux de Mont-Cénis!
Comme notre esprit il pétille :
Du Ciel nous sommes tous bénis.
Cependant Monsieur D. nous damne,
Veut dans l'enfer nous encager :
Moi, seulement je le condamne
A nous y voir boire et manger.

---

(1) Ou Journaliste : c'est souvent tout un.
Note du Poète.

Cour Mandar, Rocher de Cancale,
Asile du parfait bonheur,
Où Balaine si bien régale,
Reconnoissance, Gloire, Honneur!
Que sous votre influence, ô Grâces,
O Muses, Plaisirs, Ris et Jeux,
Nous y puissions, suivant vos traces,
Trente ans encor, chanter joyeux!

Nous y célébrerons vos charmes,
Nous en jurons ici, Comus!
Tandis que verseront des larmes
Tous les ennemis de Bacchus:
Et qu'à mentir accoutumée,
N'ayant feu, sou, ni bonne foi,
Des A. D. la troupe affamée
Vivra de pain sec chez Geoffroi (1).

Par M. *de M. de Saint-Just.*

BOUTADE (2).

Air: *J'ai vu partout dans mes voyages.*

O le mauvais Dictionnaire
Que celui qu'on nomme Vosgien!

---

(1) Directeur du *Journal de l'Empire*, homme de paille, et qu'il faut bien distinguer de l'illustre et redouté Rédacteur du *Feuilleton* du même Journal, qui doit en grande partie à son excellente plume les 22,000 Abonnés qu'il compte.

Note de l'Auteur de l'Almanach.

(2) Dépité d'avoir cherché vainement dans la dernière édition du Dictionnaire,

Je dis, dans ma sainte colère :
« Il est fort au-dessous de rien ».
Chose vraie, et presqu'incroyable,
Dans nulle page il n'est parlé
D'Aï, toujours si mémorable,
De Verzenai, ni d'Auvilé.

Pour cette omission pendable,
Vosgien, puisses-tu, chez Pluton,
N'avaler de liqueur potable
Que l'eau noire du Phlégéton ;
Et, de ton enfer effroyable,
Me voir lamper, en Paradis,
Près d'une Houri, toute aimable (1),
Dix coups d'Aï, puis encor dix !

Par M. *de M. de Saint-Just.*

---

de Vosgien, Aï, Verzenai, Auvilé, je fis ces deux couplets :

Facit indignatio versum.

Note du Poète.

(1) Telle qu'est par exemple Mademoiselle Betzi, charmante Actrice du Théâtre du Vaudeville ; spectacle dont M. Mérard de Saint-Just est un des plus fidèles habitués..... Mais hélas ! *Non licet omnibus adire Corinthum.*

On voit bien que Corinthe est mis là pour Cythère.

Note du Rédacteur.

DE QUELQUES DÉCOUVERTES NOUVELLES.

Quoiqu'il se soit écoulé plus de deux années depuis la publication de la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, ce long espace n'a point produit un aussi grand nombre de Découvertes nouvelles que l'on pourroit le penser. Du moins il en est venu très-peu à notre connoissance, ce qui nous feroit croire que plus le grand Art alimentaire est près d'atteindre à la perfection, et plus il devient en quelque sorte stationnaire. Cette espèce d'immobilité n'est pas un très-grand mal. Il vaut mieux, dans cette belle carrière, perfectionner ce que l'on a, que de se livrer à de vaines aberrations pour chercher un mieux, souvent l'ennemi du bien. Il en est en cuisine comme en poésie; les enfans de l'imagination ne sont pas tous également heureux; et si le Goût, la Sagesse, la Prudence et le sentiment exquis des convenances gourmandes n'a point présidé à leur éducation, ainsi qu'à leur nais-

sance, ces tristes avortons d'un cerveau fumeux et délirant n'ont qu'une existence éphémère, et ne brillent que d'un éclat passager. Le même mois, la même semaine, quelquefois le même jour voient naître et mourir ces Découvertes prétendues nouvelles, que le Jury Dégustateur n'a point sanctionnées, et qui attestent bien moins le génie que l'impuissance de leurs auteurs.

Il n'en est pas ainsi de celles dont nous allons consacrer en quelque sorte ici l'existence, pour tâcher d'en prolonger le souvenir. Quelques-unes appartiennent à la cuisine et à la pâtisserie, d'autres à la distillation, d'autres à la friandise et à l'hygiène; nous allons jeter sur elles un coup-d'œil rapide, en commençant par ces dernières.

Tablettes de Jujubes hémérocalisées.

Nous avons déjà dit, en passant, un mot dans notre Article de la Conserve de Café (1), de quelques

(1) Voyez page 67, de cette septième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

produits que M. Lamégie a retirés de l'Hémérocalis, plante jusqu'ici peu connue, espèce de lis, dont il est parvenu à fixer en quelque sorte le parfum fugitif, et dont il a composé, sous le nom de Crême d'Hémérocalis, une assez bonne liqueur de table, mais qui a besoin de vieillir encore une année, pour arriver à un degré de perfection qui la rende tout à fait digne du palais savoureux des Gourmets de première classe; nécessité qui lui est commune, au reste, avec toutes les liqueurs, dont le temps seul consolide les vertus, en opérant le parfait amalgame de leurs principes constituans.

Cet habile Pharmacien vient de mettre au jour des Tablettes de Jujubes hémérocalisées, que nous nous empressons d'annoncer dès aujourd'hui. On sait combien les Tablettes de pâte de Jujubes ordinaires, mais bien traitées, sont pectorales, béchiques, adoucissantes; et avec quel avantage on s'en sert pour calmer la toux dans les rhumes naissans, et lorsque les incisifs ne sont pas encore devenus nécessaires. Mais le

Jujube

Jujube a un goût fade, que le sucre accroît encore, au lieu de le corriger; ce qui fait rejeter l'usage de ces Tablettes par un grand nombre de personnes, ennemies de saveurs trop douces.

M. Lamégie, en communiquant à la pâte de Jujube le parfum de l'Hémérocalis, en a fait non-seulement un bonbon singulièrement agréable au goût, mais il a trouvé moyen d'ajouter beaucoup à la vertu de ces Tablettes. Il ne sera donc plus permis maintenant aux jolies femmes, aux jeunes gens à la mode, en un mot, à tous les hommes de bonne compagnie, d'être enrhumés, sans avoir dans leur poche, ou sur leur cheminée, une boîte de Tablettes de Jujube hémérocalisées.

Du Sirop pectoral d'Hémérocalis.

Le même Apothicaire vient de publier aussi un Sirop Pectoral d'Hémérocalis, qui non-seulement possède toutes les vertus des sirops adoucissans, béchiques et pectoraux, mais avec lequel on peut composer à l'ins-

tant d'excellentes bavaroises, en en mêlant une partie sur cinq de bon lait, chauffé à 70 degrés; ou se procurer un petit punch innocent, agréable et peu dispendieux, en y ajoutant d'excellente eau-de vie, ou de bon rhum, et en étendant le tout dans suffisante quantité d'eau bouillante.

Nous ne pouvons qu'engager M. Lamégie à poursuivre ses découvertes. Les heureuses applications qu'il a faites de l'Hémérocalis, et les divers produits qu'il en a obtenus, soit en Pastilles, soit en Sirop, soit en Liqueur de table, soit en Tablettes, etc., attestent combien cette plante peut devenir précieuse sous la main d'un homme habile; la friandise et l'hygiène en ont déjà, grâces à ses talens, retiré de grands avantages.

Du Pot-pourri Impérial.

Tel est le nom d'une liqueur nouvellement inventée par M. *Beurton, Epicier, rue des Mauvais-Garçons*, n°. 10, *faubourg S. G.* Il l'avoit d'abord produite dans le Monde, sous le nom de Liqueur

de M. Pepin ; mais ne trouvant point cette dénomination assez noble, craignant même qu'elle n'écartât sa liqueur de la table des consommateurs de bonne compagnie, il l'a baptisée *Pot-pourri Impérial :* et comme en effet cette liqueur est un mélange de divers aromates, dont aucun ne domine, le nom de Pot-pourri paroît fort bien lui convenir. Quant à l'épithète que l'on y a jointe, elle paroîtra sans doute un peu ambitieuse, surtout étant appliquée à une liqueur qui n'est que demi-fine, quoi qu'en dise l'inventeur ; mais il vaut mieux pécher par excès d'élévation que par excès de bassesse ; et tout considéré, il s'attache à la dénomination de Pot-pourri Impérial, des idées bien plus nobles, qu'à celle de Liqueur de M. Pepin (1).

---

(1) On assure que ce nom est celui d'un ignoble personnage du Théâtre des Variétés, spectacle qui attire à lui seul plus de monde que la Comédie Française, l'Opéra et le Théâtre de Feydeau réunis. C'est là que les Messieurs, les Dames et les Demoiselles de la Nouvelle France vont tous les soirs former leur cœur, leur esprit et leur langage ; c'est là que

Quoi qu'il en soit, cette liqueur nous a paru agréable, onctueuse, et fabriquée avec assez d'art pour qu'aucun des ingrédiens qui entrent dans sa confection ne domine au point de se laisser deviner. C'est un mélange de divers aromates, dont l'ensemble ne laisse pas que de flatter le palais.

Comme cette liqueur est très-nouvellement fabriquée, elle n'a point encore acquis le complément des vertus que le temps seul peut lui donner; mais dans son état actuel, on ne peut lui refuser le mérite d'être

---

les jeunes élégans du dix-neuvième siècle apprennent à parler le plus pur idiome des Halles; c'est là qu'ils prennent des leçons de Calembourg, genre qui a pris la place de l'esprit, de l'épigramme et de la saillie, dont nos bons aïeux avoient la simplicité de se contenter. C'est de-là enfin, qu'ils rapportent cet air de suffisance et de dédain qui appelle le soufflet et le crachat sur un visage; et l'on peut dire que c'est en grande partie grâce à cette école de quolibets et d'ordures, que les neuf dixièmes des jeunes gens de Paris, sont les plus sots, les plus impertinens et les plus insipides mortels, qui aient jamais surchargé le Globe du poids de leur inutilité.

un digestif agréable, qui égaye le cerveau, sans troubler la raison, qui réchauffe l'estomac sans le corroder; enfin, qui laisse dans la bouche un parfum et même une fraîcheur bien faits pour plaire aux personnes douées d'un palais délicat.

Une année de bouteille, en lui donnant le degré d'onctuosité qui lui manque encore, achèvera de rendre le Pot-Pourri Impérial digne d'être admis sur les tables de première classe, et contribuera peut-être à détruire le préjugé que l'on a, à Paris, contre les liqueurs fabriquées par les Epiciers.

De la Conserve de Café.

(Voyez la page 67 et suivantes de cette septième Année, où nous sommes entrés dans de plus longs détails que nous n'aurions pu le faire ici, sur cette Découverte importante, et dont les résultats peuvent avoir une grande influence sur l'économie domestique.)

Du Piment indigène.

(Nous lui avons consacré égale-

ment un Article à part, qu'on trouvera pag. 143 et suivantes de cette septième Année, et où nous avons fait sentir combien il importoit d'encourager une transplantation dont les résultats ne seront pas moins avantageux au Commerce qu'à la cuisine, et que l'on peut regarder, dès aujourd'hui, comme une conquête faite par l'industrie agricole, sur l'odieux monopole exercé par les tyrans des Mers.)

Des Macarons à l'orange.

M. Rouget a été tellement employé depuis que nous avons publié notre sixième Année, et son commerce a reçu de si vastes accroissemens (suite naturelle de son infatigable activité, et d'un talent qui n'est jamais content de lui-même, quoiqu'aux yeux des juges les plus difficiles, il semble être parvenu à son apogée), qu'il n'a pu se livrer à son imagination riante et fertile, pour enfanter des choses nouvelles. Il est cependant sorti de son atelier, deux petites productions recommandables par la finesse et la délicatesse

de leur goût et de leur travail, et sur lesquelles nous croyons devoir nous arrêter un instant.

Afin de suivre l'ordre des dates, nous parlerons d'abord des *Macarons à l'orange*, dignes pendans de ces Massepains fourrés, dont nous avons fait une mention si honorable dans notre quatrième Année (1). On sait combien le parfum de l'orange est agréable; mais avec quelle promptitude le feu le fait évaporer, et combien il faut d'art pour le maintenir dans toute sa force, dans les mets qui ont subi pendant long-temps l'action d'une très-forte chaleur, tels que sont naturellement toutes les pâtisseries, même celles cuites au four le plus doux.

M. Rouget est parvenu à surmonter ces difficultés dans les Macarons à l'orange; ils sont si bien parfumés, que vous croyez, en les mangeant, croquer l'île de Malte, ou le jardin des Hespérides. Ils laissent la bouche pénétrée de cette saveur délicieuse, pendant plusieurs heures; et de toutes

(1) Voyez page 285 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

les friandises qu'un palais sensible et délicat se permet, après avoir fait le tour (1) d'une table copieuse et bien servie, c'est sans contredit l'une des plus éminemment agréables.

Des Gâteaux à la Minette.

A la trois cent cinquante-deuxième Séance du Jury Dégustateur, Séance mémorable, quoique peu nombreuse; illustrée par la réception d'un des plus savans et des plus foncés Gastronomes de France (2), et

---

(1) Voyez page 14 de cette septième Année, ce que l'on entend, en langage gourmand, par *faire le tour de la Table.*

(2) Pourquoi sa modestie nous défend-elle de le nommer ici? Contentons-nous de dire qu'ancien Officier au Régiment du Roi, infanterie (le corps militaire de l'ancienne Monarchie qui renfermoit le plus de (*) jeunes gens distingués par leur esprit, leurs grâces et leur extrême amabilité); doué d'une politesse dont le secret est perdu, et d'une aménité qu'on ne

(*) Nous n'en citerons pour preuve que M. E. B. de Castellane; M. Journiac de S. Méard, Président de la Société des Gobe-Mouches; M. de Boisgelin; M. de Fortia de Pilles, auteur de la *Correspondance* de Caillot-Duval, etc. etc. etc.

par celle de deux charmantes adeptes de seize et de dix-neuf (1) ans, qui, dans un âge aussi tendre, promettent de devenir avant peu d'illustres Gourmandes, est comparue une assiette d'entremets, envoyée par M. Rouget, et qui n'avoit été portée dans le Menu (2), que sous le titre d'*Anonyme*, parce qu'il avoit laissé au Jury la gloire d'en être le parrain.

---

rencontre plus guère, M. Louis de C...y est encore l'homme de son rang le plus initié dans tous les secrets de l'Art alimentaire. Il joint la plus vaste théorie au goût le plus exercé, le plus délicat et le plus fin dans la pratique; son opinion fait loi, et plus d'un grand Artiste lui doit sa réputation. Quelle excellente acquisition pour le Jury Dégustateur! Et qu'il nous soit permis de nous écrier ici: Heureux, trois fois heureux le 16 Janvier 1810, jour où cet illustre adepte est devenu notre confrère!

(1) Voyez page 156 de cette septième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

(2) Voyez le *Menu*, imprimé de la trois cent cinquante-deuxième Séance du Jury Dégustateur, en exercice auprès de l'*Almanach des Gourmands*, tenue chez le Secrétaire perpétuel et Fondateur, le Mardi 16 Janvier 1810. Ce Menu, qui n'est jamais tiré qu'à très-petit nombre, et seulement

Ce Catéchumène, quoiqu'annoncé d'une manière si modeste, n'en attira pas moins les regards et l'attention du Jury Dégustateur; et quoiqu'il ne parût qu'à la fin de l'entremets, c'est-à-dire, au bout de cinq heures de Séance, il trouva encore, pour l'apprécier, des appétits vierges.

Cet aimable Anonyme se composoit de petits Gâteaux, dont il nous seroit difficile de donner la composition, ni même de désigner l'espèce; parce que sortant de la catégorie ordinaire de ces sortes de productions, on peut les regarder comme un ouvrage d'un nouveau genre.

Fins, mignons, sveltes, et respirant le bon goût et l'esprit par tous les pores, ces Gâteaux ont obtenu l'assentiment général; et comme il

---

pour les Membres du Jury, a paru si intéressant, qu'il a piqué la curiosité de quelques personnages très-éminens; on compte même jusqu'à des Sénateurs qui n'ont rien épargné pour se le procurer, et qui y sont parvenus. Cela fait leur éloge, et il est fâcheux que leur dignité leur donne l'exclusion; le Jury n'admettant dans son sein que les Gourmands, qui n'ont d'autre ambition que celle de la chose.

s'agissoit de les baptiser, on a cherché dans l'assimilation de leurs qualités avec celles d'une des aimables Candidats de cette Séance, le nom qu'il falloit leur donner; en sorte que, d'une voix unanime, le Jury Dégustateur les a proclamés *Gâteaux à la Minette.*

C'est donc sous ce nom qu'ils ont été produits dans le Monde; et quoique non encore annoncés, il s'en fait déjà, chez M. Rouget, un débit prodigieux. Tout porte à croire que les Gâteaux à la Minette se placeront un jour à côté de ces aimables *Fanchonnettes* (1), imaginées aussi par M. Rouget, et dont le succès, depuis six ans, ne s'est point encore démenti.

---

(1) Voyez l'article intitulé : *Des Fanchons et des Fanchonnettes*, page 164 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition; vous y trouverez un portrait de Madame Belmont, qui a été jugé très-ressemblant, et un parallèle de cette femme charmante avec les Fanchonnettes (imaginées pour immortaliser sa gloire dans une pièce qui lui doit la majeure partie de son succès inouï), qui a paru piquant, par sa singularité.

Ainsi, lorsque dans notre prochaine Année, nous parlerons du charmant Théâtre du Vaudeville, considéré dans ses rapports avec la Gourmandise (1), nous n'oublierons pas que si, d'un côté, son très-cher et très-aimé Directeur est l'un des plus illustres Membres de la Société des Mercredis, de l'autre, on doit à deux de ses plus intéressantes Actrices, les Pâtisseries les plus délicates qui aient paru depuis longtemps.

---

(1) L'abondance des matières nous a contraints à notre très-grand regret, de réserver pour notre huitième Année cet Article, qu'il nous eût été si doux de faire paroître dès aujourd'hui, puisque la reconnoissance est un besoin pour tout vrai Gourmand. En attendant pressons-nous de dire qu'il n'est à Paris aucun Théâtre où la digestion d'un bon dîner se fasse plus agréablement qu'au Vaudeville. Il en est peu qui recréent mieux les yeux, par une surabondance de jolies actrices; il n'en est point où l'esprit soit plus agréablement réveillé par une suite de couplets aimables et piquans, auxquels l'intelligence d'excellens Acteurs, tels que : MM. Vertpré (surnommé le Molé du Vaudeville), La Porte, Henri, Joly, St-Léger, etc. et Mmes Hervey, Desmares, Minette, Arsène, Betzi, etc. sait conserver tout leur sel.

PETITE REVUE GOURMANDE,

Ou *Sixième* Promenade d'un Gourmand dans Paris, *pour servir de suite et de complément à nos cinq premiers* ITINÉRAIRES NUTRITIFS.

Considérations préliminaires.

Les deux années qui se sont écoulées depuis la publication de la sixième Partie de l'*Almanach des Gourmands*, nous avoient paru devoir apporter de nombreuses modifications dans cet Article, celui de chaque volume, dont l'utilité se fait le plus généralement sentir, et qui, journellement consulté par les Gourmands, leur sert de guide habituel dans leurs jouissances alimentaires. Il n'en est cependant pas ainsi. Les principales Maisons des états de bouche ont éprouvé peu de variations, et les mutations gourmandes ont été beaucoup moins nombreuses pendant cette période de vingt-quatre

mois, que celles de l'Ordre judiciaire et du Notariat : car, si l'on en excepte quelques déconfitures parmi les Restaurateurs, les Limonadiers (1) et les Marchands de Comestibles, d'un ordre inférieur, il s'est opéré, depuis Mil huit cent huit, fort peu de changemens dans la classe commerçante alimentaire.

Nous aurons donc à signaler à peu près les mêmes Maisons que dans notre précédent Itinéraire, sauf quelques retranchemens, dont les motifs ne font point honneur à ceux qui s'en trouvent l'objet. Ils prouvent que ces Messieurs ont reculé au lieu d'avancer ; et que nos éloges, au lieu d'ajouter à leur émulation, leur ayant persuadé au contraire, qu'ils

---

(1) L'excessive cherté des denrées coloniales, que rien ne sauroit remplacer, quoi qu'on en dise, a dû frapper surtout sur les Limonadiers, qui n'ont pu élever le prix de leurs boissons, dans la proportion de celui des sucres et des cafés : aussi un très-grand nombre a-t-il été obligé de fermer boutique, et si cet état de choses continue encore, il est à craindre qu'avant deux ans, il ne reste pas à Paris, trente Cafés d'ouverts.

n'avoient plus rien à faire pour continuer à les mériter, ces Marchands ou Fabricans se sont contentés de vivre sur leur réputation au lieu de chercher à l'augmenter. De-là le mécontentement du Public ; des plaintes multipliées portées à notre Tribunal Gourmand ; enfin, la radiation de ces profanes de notre Tableau.

Un poète a dit :

Le silence du Peuple est la leçon des Rois;

Nous pouvons répéter, avec presqu'autant de vérité, que le silence de l'*Almanach des Gourmands*, est la leçon la plus sévère que nous puissions donner aux hommes de bouche.

Heureusement que cette radiation n'est point définitive, comme l'étoit autrefois celle du Tableau de la Communauté des Avocats et Procureurs au Parlement, qui frappoit l'individu rayé d'une espèce de mort civile : ici, au contraire, l'ostracisme peut n'être qu'annuel ; et comme il est à tous péchés miséricorde, les pécheurs, en rentrant dans la bonne voie, peuvent espérer aussi de reparoître dans notre Liste, qui n'est, en

dernier résultat, que l'écho de l'opinion publique.

Nous ne terminerons pas ces réflexions, sans déplorer de nouveau les abus que l'usage des nouveaux poids semble avoir introduits, et même autorisés (puisque l'Autorité n'y remédie point), dans la pesée des denrées de première nécessité, et surtout du pain, de la viande ; et du fromage et des fruits qui se colportent sur les éventaires.

Les Bouchers qui, vu le bas prix auquel ils ont, pendant toute l'année 1809, payé la viande (qui, dans certains temps, ne leur est revenue, *sur pied*, qu'à trois sous et demi la livre), et celui auquel ils ont continué à la vendre (12, 13 et 14 sous dans la première qualité), ont dû faire des bénéfices considérables, n'en ont pas été plus scrupuleux, plus honnêtes, ni plus fidèles dans leurs pesées ; et l'on peut continuer d'évaluer à seize pour cent, le tort que ce manque de poids fait aux consommateurs, surtout à ceux de la classe indigente ; car c'est dans les petites pesées, que ces taurricides exercent le plus fréquemment leur mauvaise foi.

Celle des Boulangers est bien plus manifeste encore. Quoique le pain n'ait jamais été à un prix aussi élevé, comparé avec celui du blé qui est à rien dans les Marchés (1), et que, par conséquent, ces Messieurs aient fait et fassent encore chaque jour des bénéfices énormes, ils n'en volent pas moins effrontément le Public. Nous avons trouvé, et cela fréquemment, des pains de quatre livres auxquels il manquoit neuf à dix onces, et des pains de deux livres qui ne pesoient qu'une livre neuf onces. Les Boulangers de la Porte St-Honoré, se signalent surtout par ces infidélités journalières; et non contens de fabriquer d'assez mauvais pain, ils volent souvent un quart sur le poids. Nous ne nous lasserons pas de les recommander au prône, et de déplorer l'indifférence des Officiers de

(1) Il est prouvé par le prix auquel le blé a constamment été pendant tout le cours de 1809, que les Boulangers auroient encore très-bien fait leurs affaires, en vendant le pain deux sous la livre; or on sait que, depuis très-long-temps, ils le font payer trois sous.

Police, sur un genre d'escroquerie, aussi facile à constater que nécessaire à réprimer et à punir.

Les Revendeuses de la Halle, qui colportent sur des éventaires de menues denrées, telles que fruits, fromage de Hollande et de Gruyère, etc. rivalisent avec les Boulangers et les Bouchers en boutique, de mauvaise foi dans leurs pesées. Beaucoup donnent pour une demi-livre, l'équivalent du poids de deux hectogrammes, c'est-à-dire, six onces quatre gros et vingt-un grains; quelques-unes ajoutent à ce poids une pièce de deux sous, ce qui est encore loin d'équivaloir à huit onces; et cela s'exerce sous les yeux des Préposés de la Police, très-nombreux à la Halle, et qui ne paroissent y faire aucune attention.

Signaler de tels déréglemens à un Gouvernement ami de l'ordre, de la justice, et qui surveille tous les abus, dès qu'ils peuvent intéresser les citoyens, c'est donner l'espoir qu'ils seront bientôt réprimés.

L'équité cependant nous oblige de dire que, si l'on en excepte les Bouchers, les Boulangers, et certains Gre-

netiers et Charcutiers (1), cette infidélité se pratique rarement dans les boutiques. Les Epiciers pèsent en général assez juste.

Nous ne répéterons pas ici ce que nous avons dit dans les Considérations préliminaires qui se lisent à la tête de notre cinquième Itinéraire nutritif, auquel nous renvoyons le Lecteur (2) ; nous nous bornerons donc à assurer de nouveau toutes les personnes qui sont vouées par état à la fabrication ou au commerce de tous les objets qui sont du ressort de la Gourmandise ou de la Friandise, que les échantillons connus sous le nom de *Légitimations*, qu'ils veulent bien nous faire parvenir dans le courant de l'année, continuent d'être soumis à l'examen du JURY DÉGUSTATEUR, en exercice auprès de l'*Almanach des Gourmands*. Ce Corps, qui s'accroît chaque hiver d'illustres Professeurs, juge tous les produits de l'industrie

(1) Voyez la page 208 de la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

(2) Voyez la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*, pag. 219 et suivantes.

gourmande ou friande, avec une impartialité, une équité rigoureuses, et une profondeur de savoir, d'expérience, de lumières, d'application et de méditation dont personne ne douteroit, s'il nous étoit permis de publier ici la liste de ses honorables Membres.

Boulangers.

M. Pourcet. Nous continuerons de signaler au premier rang, M. Pourcet, rue du Pont-de-Lodi, non-seulement comme exploitant l'une des plus considérables et des meilleures Boulangeries de Paris, sous tous les rapports, mais comme ayant fait revivre, sous une autre forme, ces excellens petits Pains de la rue Dauphine, si célèbres autrefois, et dont la Cour et la Ville ne pouvoient se rassasier. M. Pourcet les fabrique avec encore plus de soin que par le passé, et il en fait même qui ont le goût de la fleur d'orange; mais les plus simples sont, à notre goût, les plus dignes d'être recherchés.

M. Pourcet, afin de mettre ses excellens petits Pains à la portée d'un plus grand nombre de con-

sommateurs, en a formé un entrepôt rue Saint-Honoré, près celle Traversière, n°. 244. Le débit en est là si prodigieux, que trois ou quatre fournées chaque jour, peuvent à peine suffire à alimenter ce dépôt.

Madame Gaumard n'a pas pu rester plus long-temps veuve; elle a bien fait. L'état de Boulanger est du grand nombre de ceux qu'une femme seule ne peut surveiller : elle se seroit trouvée à la merci de ses garçons, et sa boutique auroit dégénéré, si elle ne leur avoit point donné un maître. Elle s'appelle aujourd'hui Madame Poizard, et son mari étant depuis long-temps dans cette boutique, tout porte à croire qu'elle ne peut que prospérer davantage, puisqu'il l'exploite maintenant pour son propre compte. Il s'y fabrique donc toujours d'excellent pain, et cette Boulangerie compte au nombre de ses pratiques d'illustres et puissantes maisons du faubourg St-Germain. Elle est toujours située rue St-Dominique, près celle Taranne. M. Poizard.

M. Battu, rue Saint-Denis, près la rue des Prêcheurs, dont la boutique est toujours renommée M. Vaddé.

pour ses excellentes flûtes, a cédé son fonds à son gendre, M. Vaddé, qui marche sur les traces d'un beau-père qui lui a laissé de si bons exemples. Ses flûtes toutes chaudes forment à elles seules un très-bon déjeûner ; mais il faut se lever matin pour en avoir.

Bouchers.

M. Ferrand. On se souvient, sans doute, des éloges que nous n'avons cessé de donner à la viande de M. Simon, qui a légué, en mourant, sa boutique et sa femme à son étalier, M. Ferrand. Entre les mains de ce gros jouflu couleur de rose et blanc, la viande de M. Simon n'a point dégénéré : elle est toujours grasse, fraîche et vraiment appétissante. Ses veaux, surtout, sont d'une blancheur dont on a peine à soutenir l'éclat, et qui prouve qu'ils sont nés natifs de Pontoise, où, comme l'on sait, on ne les engraisse qu'avec de la crême et des biscuits. M. Ferrand, tout en ouvrant un bel étal au Marché des Jacobins, a conservé son ancienne boutique, rue Sainte-Anne, au coin de celle de

Langlade, et tous deux sont également bien approvisionnés.

Nous continuerons à signaler M. Darras, rue Saint-Honoré, n°. 271, comme l'un des plus forts Bouchers de Paris, et qui, en sa qualité de gros capitaliste, revend de la viande à la cheville à un grand nombre de ses confrères; ce qui n'empêche pas sa boutique d'être très-bien fournie, et d'offrir à ses nombreuses pratiques, parmi lesquelles il compte des Pâtissiers du premier ordre, de la viande du plus beau choix. M. Darras.

M. Feuqueur est toujours le premier Boucher de la rue du Faubourg du Roule. Il approvisionne les plus grosses maisons du Faubourg St.-Honoré. M. Feuqueur.

Marchands de Vins.

Beaucoup de particuliers s'approvisionnent de Vin sur le Port, c'est-à-dire à la Halle aux Vins, où nous ne connoissons plus, depuis la retraite de M. Sandrin le père, de Marchands à indiquer de préférence, à nos Lecteurs.

Mais nous ne cesserons de leur recommander tant pour les Vins ordi- M. Tailleur.

naires de premier choix, que pour les Vins d'entremets et de liqueur, en bouteilles, de la première qualité, du plus grand âge, et de la meilleure conservation, les caves de M. Tailleur, rue de Grenelle-Saint-Germain, n°. 26. C'est là que les Vinographes les plus difficiles trouveront à se satisfaire dans tous les genres. M. Tailleur a écrêmé, dans les premières années de la Révolution, les meilleures caves de Paris, et il a depuis complété ses collections avec un soin qui atteste la finesse de son palais. Aussi jouit-il de la confiance de tous les forts consommateurs, qui ne peuvent mieux faire que de s'en rapporter à lui pour leurs achats; car, quoique Marchand de Vins, il a de la conscience, de la délicatesse, et il est incapable de tromper l'acheteur qui s'abandonne à lui sans réserve.

Quoique M. Tailleur ne tienne plus de Restaurant, n'oublions pas qu'il se fait chez lui des dîners d'amateurs, tels que nos plus grands Restaurateurs auroient peine à en servir de meilleurs; et ces dîners, confectionnés dans toutes les règles de la

haute cuisine, sont arrosés par les meilleurs Vins de l'Europe (1).

M. Tailleur tient en même temps l'Hôtel du Prince de Galles, et ses locataires ne sont pas moins bien logés qu'abreuvés.

Hôtel des Américains.

On trouve à l'Hôtel des Américains, dont nous parlerons en détail, en traitant des Maisons de Comestibles, un assortiment des meilleurs Vins, tant indigènes qu'exotiques, venus en droiture des lieux de leur naissance.

M. Tourton.

M. Tourton, Banquier, propriétaire du Clos de Vougeot, fait vendre chez lui, rue Saint-Georges, au coin de celle de Provence, du Vin de ce

(1) Nous ne pouvons mieux peindre l'innocuité des Vins de M. Tailleur, qu'en racontant qu'il s'est fait, il y a quelques années, un très-bon dîner chez lui, dont il étoit l'Amphitryon, et où il avoit réuni en hommes une compagnie peu nombreuse, mais très-bien choisie. On se mit à table à cinq heures, on n'en sortit qu'à minuit. On n'étoit que huit, et il fut bu quarante bouteilles de Vins, sans que personne se trouvât gris, ou seulement incommodé. Dans quelle maison de Paris pourroit-on renouveler la même épreuve! Nous osons le demander, et nous n'en exceptons aucune.

vignoble, jadis si célèbre, et qui n'a point dégénéré dans les mains de ce grand capitaliste, l'un des meilleurs Amphitryons, et des hommes les plus recherchés dans toute espèce de jouissances, de notre âge. Il est fâcheux que le Vin de Bordeaux ait maintenant obtenu, sur nos tables, une préférence exclusive, et qui en a banni en quelque sorte les Vins de Bourgogne et de la côte du Rhône. Celui du Clos de Vougeot a un bouquet inappréciable, et dont les connoisseurs sentent tout le mérite. M. Tourton en possède qui compte plus de vingt ans; c'est du nectar en bouteille.

Rôtisseurs.

Nous n'entendons point parler ici des Traiteurs, ni des Restaurateurs, mais seulement des Marchands de Volaille et de Gibier, soit en plume, soit rôtis à blanc, soit rôtis tout à fait.

LA VALLÉE. La Vallée est le marché le mieux approvisionné en ce genre, et c'est là que débarquent tous les animaux porte-plumes qui se consomment à Paris. La Halle n'est même en cette

partie qu'une Vallée de seconde main; la Volaille et le Gibier y sont toujours plus chers que sur le quai des Augustins. Parmi les factrices de la Vallée, nous signalerons toujours Madame Morand, et parmi celles de la Halle, Madame L'Allouette. Nous croyons inutile de répéter que le thermomètre est le régulateur de la conscience de ces Dames; on ne risque rien de mésoffrir lorsqu'il monte, mais rien n'égale leur insolence, dès qu'il se rapproche du point de congélation.

Mme. Morand. Mad. L'Allouette.

Aucun Rôtisseur de Paris ne peut être comparé à M. Biennait (rue du Marché des Jacobins), soit pour la qualité, soit pour la quantité des marchandises. On trouve dans cette boutique à s'assortir mieux qu'à la Halle et qu'à la Vallée, et presqu'au même prix. Aussi la foule des acheteurs y obstrue-t-elle sans cesse le comptoir; et n'a pas audience qui veut de Madame Biennait qui, pendant que ses pratiques se morfondent, caquette comme une pie avec les commères du quartier, et se fait conter par les cuisinières l'histoire particulière de chaque ménage. Il

M. Biennait.

faut en passer par-là, ou aller ailleurs; et comme ailleurs on ne seroit point, à coup sûr, aussi bien servi, on doit s'armer de patience en entrant dans cette boutique.

M. Biennait est maintenant Rôtisseur de l'Empereur; c'est-à-dire, que les Officiers de bouche de S. M. (qui font souvent avec lui de grands déjeûners) trouvent plus commode de puiser dans cette boutique, que d'aller à la Vallée. Beaucoup de gens prétendent, qu'à l'exemple des manans enrichis, M. Biennait a pris des airs fort suffisans, depuis qu'il a troqué son faisan contre un aigle. Nous n'avons pas encore eu occasion de nous en apercevoir; mais nous croyons le bien servir, en l'engageant à faire cesser ces bruits, par un redoublement de politesse. Il assure qu'*à bon vin il ne faut point de bouchon*, et que l'*Almanach des Gourmands* n'a rien ajouté à sa gloire ni à sa fortune; et en cela il part d'un faux principe, pour se dispenser d'un peu de reconnoissance. Les meilleures choses ont besoin d'être annoncées, et rien n'est plus mortel, pour tout homme qui dépend

du Public, que le silence. *Avis au Lecteur.*

Traiteurs.

Les Traiteurs diffèrent des Restaurateurs en deux points: d'abord ils ne donnent point à la carte; ensuite, la plupart se contentent d'envoyer en ville, et ne donnent jamais à manger chez eux. Il y a cependant sur cet article de nombreuses exceptions.

Parmi les Traiteurs qui se bornent à fournir le dehors, nous citerons seulement M. Dangers, à l'Apport-Paris, qui entreprend beaucoup de grands repas, et qui est connu depuis un temps immémorial pour louer de la vaisselle d'argent à tant le marc, ce qui prouve qu'il en a beaucoup: M. Dangers.

Puis M. Trianon, rue du Vieux-Colombier, près la Croix-Rouge: c'est une très-forte boutique, où l'on vend beaucoup de cuit, et d'où l'on porte beaucoup en ville. M. Trianon.

Madame Martin, rue St.-Jacques de la Boucherie, près le cul-de-sac du Chat blanc, envoie non-seule- Mme. Martin.

ment en ville, mais donne à manger chez elle. Il s'y fait beaucoup de bons repas, surtout dans la bourgeoisie.

Le Cadran bleu.

Mme. Henneveu.

Mais cette maison n'est point à comparer au Cadran bleu, boulevard du Temple, qui, sous la direction de Madame Henneveu, jouit toujours d'une grande vogue, que l'on assure être méritée. Il s'y fait beaucoup de repas de Noces, repas de Corps, Pique-niques, etc., et la vaste étendue de ce local y attire les réunions nombreuses.

Le Nom-de-Jésus.

M. Duval.

Nous tirerons le Nom-de-Jésus, Cloître Saint-Jacques de l'Hôpital, de la classe des Restaurateurs, pour le placer ici. En effet, on n'y mange pas, ou presque point à la carte; mais il y existe une Table d'hôte bien servie, surtout en maigre, les mercredis et vendredis du Carême, et les vendredis toute l'année, qui est très-fréquentée par les Amateurs de bonne marée. M. Duval, qui envoie aussi beaucoup en ville, et qui entreprend de grands repas de commande, a fait revivre cette maison, si célèbre autrefois, et dont nous avons donné

l'histoire abrégée dans notre sixième Année (1).

Charcutiers.

Le commerce de la Charcuterie prend chaque jour de nouveaux accroissemens, et les Artistes qui l'exercent à Paris, n'épargnent rien pour soutenir la concurrence avec les villes de province qui, comme Troyes, Reims et Lyon, sont en possession d'alimenter, des produits de leur Charcuterie, nos premiers magasins de comestibles.

Nous continuerons de citer au premier rang des Charcutiers de Paris, M. Corps, rue Saint-Antoine, près celle Cloche-Perche. Malgré son éloignement du centre de la ville, les Gourmands, qu'aucune distance n'arrête, lorsqu'il est question de se procurer d'excellentes victuailles, se rendent en foule chez lui, pour s'y pourvoir de toutes les mar- M. Corps.

(1) Voyez l'article, assez curieux comme morceau historique, intitulé des *Tables d'Hôte, et du Nom-de-Jésus*, pag. 49 et suivantes de la sixième Année de l'*Almanach des Gourmands.*

chandises de sa fabrique, qui sont vraiment excellentes.

M. Malherbe. Quand nous ne voudrons pas aller aussi loin, arrêtons-nous chez son neveu, M. Malherbe, rue Saint-Magloire : c'est aussi une fort bonne boutique, très-fréquentée par les Amateurs.

M. Jean nous ayant écrit d'une manière fort insolente que sa maison n'avoit jamais eu besoin de notre Almanach pour prospérer, nous le servirons cette année selon son goût, et nous n'en parlerons ici que pour mémoire.

M. Viard. Mais nous serions injustes, si nous ne continuions pas de placer M. Viard, rue Dauphine, n°. 8, à la tête des Charcutiers du faubourg Saint-Germain. C'est une ancienne et respectable Maison, où il se fait journellement un grand débit, et qui est digne de toute confiance.

M. Caillot. Si nous voulons voir un très-bon Charcutier Lyonnais, arrêtons-nous chez M. Caillot, rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 2, au carrefour. C'est là que nous trouverons en première qualité, les Déjeûners à la Lyonnaise, ou Jambon assorti, à

36 sous la livre ; un quarteron suffit pour garnir une assiette, et il est difficile de donner un déjeûner meilleur et moins dispendieux. C'est en tout une très-bonne Maison, et qui fait beaucoup d'affaires.

M. Hervet, rue Coquillière, n°. 4, tient toujours une maison en détail fort achalandée, et qui mérite de l'être. Il ne s'y fait point des choses minutieusement recherchées, mais tout ce que l'on y vend est bien fabriqué et de bonne qualité. M. Hervet.

Ne craignons pas de faire, en nous promenant, quatre petites lieues, pour aller à Saint-Germain-en-Laye, rue au Pain, n°. 43, manger chez M. Masson, Charcutier célèbre et digne de toute sa réputation, le meilleur Boudin noir qui se fabrique dans les quatre parties du Monde ; d'excellent Boudin blanc, des Pieds farcis aux pistaches, d'une extrême délicatesse, du Fromage de cochon, également aux pistaches, d'un parfum et d'une onctuosité rares, du Jambon très-tendre, des Andouilles fines, des Langues à l'écarlate, de très-bonnes Saucisses, etc. C'est une fabrique au-dessus de tout éloge ; M. Masson, à S.-Germain-en-Laye.

aussi ne se passe-t-il point de jour où M. Masson n'expédie de ses marchandises, soit pour Paris, soit pour le dehors; et n'en a pas qui veut. Il fait à lui seul autant d'affaires que tous les autres Charcutiers de Saint-Germain; et l'on peut s'en rapporter aux suffrages des habitans de cette bonne ville; car la plupart sont de très-illustres Gourmands.

Restaurateurs.

Leur nombre est considérable, mais il y en a peu de bons : nous ne nous arrêterons que chez les meilleurs et les plus célèbres. Ce sont aussi les plus fréquentés; car le Public a sur ce point un instinct auquel il est difficile de faire prendre le change; et tel Restaurateur qui avoit la foule hier, sera tout seul dans un mois dans sa boutique, si sa cuisine cesse d'être bonne, ou si les préposés manquent d'égards pour les Consommateurs.

M. Véry. Nous continuerons de citer à la tête de cette liste, M. Véry, non qu'il fasse le plus d'affaires, car ses superbes salons sont souvent déserts, mais comme possédant (rue

de Rivoli) le Restaurant le mieux monté, sous le rapport du luxe, qu'il y ait en Europe. Au reste, si son Restaurant est peu fréquenté, il en est dédommagé par des repas de commande, et surtout par des repas militaires, où rien n'est épargné, et où l'on a le plaisir de dîner quelquefois à deux louis par tête.

Sa maison, au Palais-Royal, tenue sur un ton plus modeste que celle des Tuileries, est aussi beaucoup plus fréquentée.

M. Le Gacque, son voisin, rue de Rivoli, a toujours beaucoup de monde, moins cependant qu'autrefois. C'est aussi toujours chez lui que dîne l'illustre Société des Mercredis. Il a acheté une maison rue d'Antin, qu'il n'habite point encore ; mais dont le local est disposé pour former, dans tous les détails, le Restaurant le plus complet de Paris. Il s'y fait déjà de temps en temps de grands repas de commande. M. Le Gacque.

Le Restaurant de M. Beauvilliers, rue de Richelieu, n° 26, continue d'être fréquenté, et l'on assure que sa cuisine est très-bonne. M. Beauvilliers.

M. Naudet. Frères Provençaux.

Au Palais-Royal, M. Naudet et les Frères Provençaux attirent toujours un bon nombre de Consommateurs ; et quand on veut, pour son dîner, ne dépenser que 40 sous, on les emploie très-bien chez M. Justa.

M. Justa.

M. Grignon.

Quant à M. Grignon, rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 4, sa Maison, la plus fréquentée de Paris, il y a quelques années, frappée ensuite tout à coup d'une disgrâce complète, commence, dit-on, à revenir un peu sur l'eau.

M. Nicolle.

Celle de M. Nicolle, boulevard des Italiens, au Salon des Princes, jouit d'une réputation bien méritée. Il s'y donne souvent des repas dans le grand genre, et il en sort pour le dehors des dîners confectionnés dans toutes les règles de l'art. M. Nicolle a pour protecteur l'un des hommes de Paris le plus recherché dans ses jouissances, et en qui le sentiment du goût et de la perfectibilité, dans toutes les voluptés licites, paroît inné. Sous l'égide de ce Gourmand aimable, et de cet Epicurien de bonne compagnie, ce Restaurateur ne peut que prospérer, et nous

nous l'engageons à se rendre toujours digne d'un tel patron (1).

Sa voisine, Madame Hardy (au coin de la rue d'Artois, révolutionnairement appelée Cérutti), tient, comme l'on sait, outre son Café toujours très-fréquenté, un Restaurant qui l'est également par un grand nombre d'habitués de bonne compagnie, qui paroissent fort satisfaits de sa cuisine. Les déjeûners à la fourchette de cette ancienne et respectable Maison n'ont rien perdu de leur célébrité. On continue d'y manger des Pieds farcis aux truffes, des Papillottes de volaille, des Andouilles de filets de volaille aux truffes, des Boudins à la Richelieu, des Palais à la Conti, des Papillottes de perdreaux aux truffes, des Coquilles de foies gras, à la Financière, de Volaille, de Champignons, de Cervelles, et même de Macaronis. Ce Mme. Hardy.

(1) On reconnoîtra facilement, dans ce portrait, M. Esp. Bon. de Castellane, dont nous avons eu quelquefois occasion de parler dans le cours de cet Ouvrage. C'est, sous beaucoup de rapports, l'Alcibiade de notre siècle.

petit détail démontre que l'on peut déjeûner splendidement chez Madame Hardy, même sans tâter à ses Rognons, auxquels elle a dû le commencement de sa célébrité. C'est donc une maison que sa longue prospérité n'a point aveuglée, et qui se montre toujours digne de la faveur publique.

Marmite perpétuelle. Mme. Cardon-Perrin.

Nous en dirons autant de la Marmite Perpétuelle, sur laquelle on a lu, dans le cours de ce Volume, des détails assez longs, pour nous dispenser de nous y arrêter beaucoup ici. Nous nous bornerons donc à répéter que de cette Marmite, sur le feu depuis plus d'un siècle, et qui vient d'être régénérée par une jeune et jolie femme, sortent à chaque heure du jour et de la nuit, des Chapons tels qu'il est impossible d'en manger ailleurs qui leur soient comparables : lorsqu'on en a goûté, tous les autres ne paroissent plus que de vieilles poules. On y confectionne de plus, maintenant, des Matelottes à la manière du Gros-Caillou, dont Madame Perrin descend en droite ligne, puisqu'elle est la propre fille de cet illustre Cardon, dont le nom est fidèlement

imprimé dans toutes les mémoires gourmandes. En entrant dans cette Maison, Madame Cardon-Perrin l'a remise à neuf sous tous les rapports. Le local en est vaste, agréable, bien décoré; et les Consommateurs qui, dans les dernières années de M. De Harme, paroissoient en avoir oublié le chemin, y reviennent en foule aujourd'hui.

Outre les repas de commande qui s'y font en grand nombre, cette Maison offre un bon Restaurant; alors les Chapons, entiers dans la Marmite, sont divisés sur la carte, au gré des Consommateurs solitaires: il en est de même des Matelottes. La Marmite Perpétuelle est si connue, qu'il nous paroît superflu d'ajouter que le n°. 10 de la rue des Grands-Augustins est le lieu de son domicile.

Rocher de Cancale. M. Balaine.

Le Rocher de Cancale est la Maison qui fait en ce moment le plus d'affaires, et celle où la foule des Gourmands de première classe abonde de toutes les parties de l'Europe. Dès qu'un étranger débarque à Paris, c'est la première table qu'il va visiter, et

une fois qu'il l'a connue, il y revient souvent. C'est qu'il est bien sûr d'y manger toute l'année des huîtres admirables, du poisson aussi frais que dans la Mer, et du Gibier excellent ; le tout accommodé dans les meilleurs principes de l'Art, et arrosé de vins choisis, vieux et naturels. Ce peu de mots suffit; et le Menu que nous avons imprimé dans le cours de ce Volume, a pu donner à nos Lecteurs une idée de ce qu'est le Rocher de Cancale, lorsqu'il veut planer dans les hautes régions de la plus savante cuisine.

On peut aussi consulter la page 244 de notre sixième Année, pour prendre une idée du caractère de M. Balaine, et l'on se convaincra qu'il auroit gouverné un Royaume tout aussi bien qu'un Restaurant, si le Ciel l'eût fait naître auprès d'un trône comme à l'ombre d'une marmite. Il est difficile de joindre plus de sang-froid à plus d'activité, une tête plus rassise à une âme plus ardente, et un esprit plus juste à un génie plus fertile. C'est, sous un très-grand nombre de rapports, un homme étonnant, et qui se rend de plus en plus digne de la préférence

dont le Public honore le Rocher de Cancale, près duquel

Le Parc d'Etrétat n'est qu'une petite marre, où l'on mange cependant de très-bonnes huîtres et de très-bon poisson, dans un local disposé pour des réunions nombreuses ; ces deux Maisons sont situées rue Mandar. Parc d'Etretat.

Pâtissiers.

On ne peut écrire ou prononcer ce titre sans songer que M. Rouget est le Montmorency du four, et qu'il a porté au plus haut degré de perfection toutes les parties de cet Art difficile, dont les progrès suffisent pour attester en cuisine la supériorité du dix-neuvième Siècle sur le dix-huitième. Pâtés froids, Pâtés chauds, Timballes, Ramequins, Pâtés à la ciboulette, Brioches, Gâteaux des Rois, Gâteaux de mille-feuilles, Pièces montées dans tous les genres, Croquignoles fines et à la Reine, gros et petits Biscuits à la crême, Tourtes d'entremets, Massepains, Gâteaux à la d'Artois, Gâteaux d'abaisse, Manqués, Tartelettes, Macarons, Biscuits glacés, Fanchonnettes, Gâteaux à la M. Rouget.

Minette (1), (dernier enfant de l'imagination riante et féconde de M. Rouget), etc., etc., et dix pages d'et cætera ; enfin tout ce qui sort de cette illustre boutique (toujours située rue de Richelieu, n°. 9), porte le cachet du goût et l'empreinte d'un génie créateur.

M. Rouget est non-seulement le premier homme de four de l'Europe, mais c'est encore un homme instruit, aimable, d'une société charmante, et dont l'éducation très-distinguée atteste que l'amour et la culture des Lettres n'est point incompatible avec l'exercice des arts de bouche ; ce dont on avoit pu jusqu'ici douter, et ce dont il est une preuve vivante et démonstrative.

M. Proton. M. Le Sage (rue Montorgueil) est retiré, au moins ostensiblement ; et c'est M. Proton, son gendre, qui conduit cette boutique, l'une des premières de Paris, surtout pour

---

(1) Voyez ce que nous disons de ces Gâteaux, fins, aimables et gracieux comme l'Actrice dont ils portent le nom, dans le Chapitre des Découvertes nouvelles, page 178 de cette septième Année.

la confection des Pâtés froids, ce qui ne l'empêche pas de briller dans les autres parties de l'art du four.

M. Rat, rue Montmartre, n°. 85, a cédé à son fils, ainsi que nous l'avons dit à l'article des *Mutations Gourmandes*, sa modeste, mais excellente boutique; tout ce qui en sort, grand et petit four, est traité avec soin; et M. Rat fils, étant très-bon cuisinier, ce fond ancien et respectable ne peut que prendre entre ses mains une direction de plus en plus avantageuse. C'est une Maison digne de toute confiance sous tous les rapports. M. Rat.

Le successeur de M. Jacquet, M. Bouchon, rue des Fossés-Montmartre, n°. 19, se distingue toujours par la bonté de ses Pâtés froids, soit de Jambon, soit de Volaille, soit de Gibier, confectionnés dans tous les vrais principes de l'Art; et cette bonté se trouve justifiée, chaque jour, par la préférence que leur donne M. Decretot, ce modèle des Amphitryons ruraux, ce membre très-influent de la Société des Mercredis, qui n'en mange pas M. Bouchon.

d'autres dans sa délicieuse maison de Migneaux. M. Bouchon ne borne point ses succès aux Pâtés froids, et les autres produits de l'Art du four qui sortent de sa fabrique, attestent un Artiste qui vise aux premiers rangs, et qui y parviendra.

M. George. Nous devons les mêmes éloges à M. George, Pâtissier-Confiseur, rue de Bourbon-Villeneuve, près la Porte Saint-Denis. Ses Pâtés froids, et tous ses articles de friandise, démontrent que tous les secrets de l'Art lui ont été révélés. C'est une excellente boutique, où il se fait des commandes journalières et nombreuses pour tous les quartiers de Paris.

M. Liévin. La boutique fondée par M. Gendron, rue Neuve des Petits-Champs, n°. 11, et tant illustrée par lui, est maintenant occupée par M. Liévin, son second successeur. L'esprit de M. Gendron plane sur ce four dont il sort, dans toutes les parties de l'Art, des articles confectionnés avec le plus grand soin et la plus grande délicatesse : tels que Pâtés chauds, Vols-au-vent, tant aux quenelles de Volaille et de Gibier qu'à

la Financière, à la Purée de gibier, aux Foies gras, etc.; Buissons montés, Corbeilles en filigrane, Croques-en-bouches, Gâteaux de Compiègne, Gâteaux de plomb, Gâteaux d'amande, Gaufres à l'Allemande, Darioles à la crème de riz, Tartelettes à l'Italienne et autres; Gâteaux à la Portugaise, en crême, aux pistâches; Flans à la Portugaise, au fromage, aux pommes de terre; Gâteaux à la d'Orléans, Gaufres d'office, Meringues à la vanille, Gimblettes soufflées, Kouques, Quiches, Tartines et Biscotes de Bruxelles, pour les Thés, etc. etc.; Pains à l'Espagnole glacés au chocolat, Soufflés au chocolat et à la fleur d'orange, Bouchées des Dames, Meringues à l'Italienne, à la rose et à la fleur d'orange, Nougat de marrons, etc. etc. Cette nomenclature suffit pour donner une idée de cette excellente Fabrique. Mme. Liévin, loin d'abandonner, comme faisoit Mme. Taigny, son comptoir aux filles de boutique, pour aller tenir salon à l'entresol, y préside elle-même: aussi le Public revient-il avec empressement à cette boutique dont il com-

mençoit à s'éloigner. Tout y fait présager la renaissance des beaux jours de M. Gendron.

M. Sulleaux. Son voisin, M. Sulleaux, tient toujours, au passage du Perron, une boutique singulièrement achalandée, surtout pour la vente à la main. Celle qui s'y fait de toutes sortes de Pâtisseries chaudes, même de petits Pâtés, est prodigieuse; et les plus jolies femmes de Paris sont à la queue vers deux heures, pour manger sur place toutes ces friandises. Cela même est devenu du bon ton, et la gracieuse Madame Sulleaux ne peut suffire à leur empressement. Cette vente à la main n'empêche point celle au-dehors, et nous avons dégusté, tant au Jury que chez Madame Fonvielle, de très-bons Pâtés froids et chauds, de cette Fabrique.

M. Benaud. N'oublions pas de faire une station chez M. Benaud, rue Saint-Honoré, n°. 390, vis-à-vis l'Assomption. En nous rappelant qu'aujourd'hui possesseur de deux belles maisons, il n'occupoit, il y a six ans, qu'une très-modeste boutique vis-à-vis la rue de Saint-Florentin, nous prendrons une haute idée de

l'accroissement et de la prospérité de son commerce. Cet accroissement et cette prospérité sont une récompense bien due à son travail dans les diverses parties du four, travail qui atteste un Artiste de première classe. Ses succès n'ont paru à M. Benaud que des encouragèmens; et comme il apporte toujours le même soin à confectionner tout ce qui sort de sa fabrique, il est à croire qu'il n'en restera pas là. C'est le vœu de tous ceux qui auront goûté de ses pâtisseries légères, de ses Gâteaux de Savoie, vraiment aériens, et surtout de ses Tartes à la crême, aux pistaches, qui ont commencé sa réputation, et que nous avons les premiers fait connoître au Public (1).

M. DeBacq.

Il existe rue Saint-Denis, presqu'au coin de celle du Ponceau, une très-petite et très-modeste boutique, occupée par M. De Bacq, gendre de M. Rat (2); et de cette petite bou-

(1) Voyez la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 94.

(2) Il est fils de M. De Bacq, Maître de Poste à Meaux, qui vend ces excellens Fromages de Brie, en pots, connus sous

tique il sort de la cuisine et des pâtisseries qui attestent qu'en épousant M. De Bacq, Mademoiselle Rat l'aînée ne s'est point mésalliée.

M. Le Roy. Nous croyons avoir passé en revue tout ce que la rive droite de la Seine offre de bons Pâtissiers; passons donc les Ponts, et sans faire une longue station chez M. Le Roy, successeur de M. De Lormel, rue Saint-André-des-Arcs, au coin de la Place, parce que nous ignorons s'il soutient la bonne réputation de son prédécesseur, hâtons-nous de monter la rue de la Harpe. Mais gardons-nous bien de nous arrêter devant celle Serpente et devant celle Pierre-Sarrazin, quoique nous lisions sur chacune des deux boutiques qui leur font face, et en gros caractères: *Au Sage*, ou *Au Sage Athénien*. Ce sont des piéges tendus à la crédulité du Public, pour faire croire aux paresseux que c'est en effet là l'an-

---

le nom de *Fromages de la Poste de Meaux*. On en trouve à l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 137.

cienne boutique de M. Le Sage (1). Grimpons jusque vis-à-vis l'ancien collége de Harcourt, et nous nous trouverons chez M. Le Blanc, l'unique et le véritable successeur de M. Le Sage. C'est là que nous verrons la

M. Le Blanc.

(1) Ces Messieurs, dont nous avons signalé la mauvaise foi dans notre sixième Année, la poussent plus loin encore, en acceptant, sous le nom du Successeur de M. Le Sage, les commandes adressées à M. Le Blanc, dont ils attaquent ainsi tout à la fois la fortune et la réputation; car leurs Pâtés de jambon sont détestables. Un particulier s'est présenté chez eux, il y a quelques mois, en demandant: Est-ici que demeure le successeur de M. Le Sage? — Oui, Monsieur. — M. Le Blanc? — Oui, Monsieur. — En ce cas, dit le particulier, en tirant son porte-feuille, je viens recevoir un effet sur lui. — Oh! Monsieur, c'est différent, il faut aller vis-à-vis le Collége de Harcourt, n°. 109. — Comment? vous êtes M. Le Blanc quand il s'agit de faire des Pâtés sous son nom, c'est-à-dire de le voler, et vous ne l'êtes plus quand il faut payer ses billets? Vous n'êtes que des drôles et des imposteurs..... Ni l'un, ni l'autre n'ont osé le nier; nous croyons même qu'ils auroient reçu, dans ce moment, tout ce qu'on leur auroit offert, tant ils étoient confus et humiliés. Nous ignorons si cette leçon, dont ils nous sont redevables, les aura corrigés.

première Fabrique de Pâtés de Jambon de Bayonne qu'il y ait à Paris, alimentée sans cesse par un magasin de ces Jambons, qui en renferme souvent plus de 1000, confiés à la garde de cet admirable Matou dont nous ne nous lasserons jamais de faire l'éloge; de ce cher Mouton, qui, d'après la bonne réputation que nous lui avons faite, a reçu plus d'une visite en carrosse.

Le débit que fait M. Le Blanc de ses Pâtés de Jambon, est prodigieux; et loin que le rétablissement de M. Le Sage lui ait été préjudiciable, sa boutique n'a fait, depuis ce temps, que prospérer, ce qui paroît décider en sa faveur la question de la supériorité dans la confection des Pâtés de Jambon de Bayonne.

Mais M. Le Blanc ne borne point là ses succès; ses Tourtes aux rognons de veau sont un des meilleurs entremets sucrés qu'un Amphitryon puisse offrir à des convives difficiles; et le même éloge, au sucre près, s'applique à ses Timballes de macaronis. Ses Pâtés froids de veau, de volaille, de gibier, de dinde aux truffes, soutiennent le parallèle

avec ses Pâtés de Jambon, c'est tout dire. Enfin, l'on peut assurer que, sous un très grand nombre de rapports, la boutique de M. Le Blanc est l'une des meilleures et des premières de Paris. Il est difficile de faire, avec plus de grâce et de modestie, les honneurs d'un comptoir, que Madame Le Blanc: c'est une jeune femme d'un rare mérite, une excellente mère de famille, qui ne trouve de vrais plaisirs que dans l'accomplissement de tous ses devoirs.

Têtes de Veau du Puits-Certain.

M. Vachette.

M. Canchois, content d'une fortune honnête, à laquelle ses Têtes de veau ont eu la meilleure part, vient de se retirer au faubourg Saint-Antoine, où il ne pâtisse plus que pour son amusement, et de céder son fonds à M. Vachette qui, depuis dix ans, étoit son premier Clerc. Aussi les fameuses Têtes de veau du Puits-Certain n'ont-elles point dégénéré dans les mains de ce nouvel Elisée, digne héritier de l'esprit, comme du manteau d'Elie. Il continue d'en envoyer aux quatre coins de Paris, où elles font, surtout dans les réunions nombreuses, la gloire et les plaisirs de plus d'une table. Leurs garnitures

varient selon le prix qu'on y veut mettre (depuis 15 jusqu'à 60 fr. et au-dessus) ; mais toutes sont également bien soignées , également bien assorties. M. Vachette exerce également les autres branches de la Pâtisserie, et tout annonce que le Public ne perdra rien à cette mutation.

Comme il ne nous est parvenu aucuns documens sur M. Moultat, et sur le successeur de M. LaForge, ils ne se trouveront ici, cette année, que pour mémoire (1) ; mais nous ne pouvons terminer cet article sans dire un mot de quatre célèbres Pâtissiers de Province , qui méritent bien une mention particulière dans cet Ouvrage.

MM. Richard et Marneffe , d'Abbeville.

Les premiers, M^rs^. Richard et Mar-

(1) Plusieurs personnes nous ont vivement recommandé M. Félix , Pâtissier assez nouvellement établi ; mais comme il n'a point jugé à propos de soumettre des échantillons de son travail au Jury Dégustateur , nous n'en pouvons rien dire ici : non plus que de M. Thomas, vanté par beaucoup de gens de la nouvelle France , mais peu digne de ces éloges, si toutes ses Brioches ressemblent à une du prix de 5 liv. dure et rance , qu'il a vendue pour Mademoiselle Emilie Contat , le lundi 4 Décembre 1809.

neffe, d'Abbeville, y ont déjà figuré avec honneur pour leurs Pâtés d'Esturgeon et d'Anguille. Ils ont pris cette année un vol plus élevé, et ils nous ont soumis un Pâté de Bécassines (1), dont plus d'un Artiste s'honoreroit, mais qui ne nous a point paru avoir atteint la hauteur de ses deux aînés. Nous engageons donc MM. Richard et Marneffe à ne point sortir de l'élément qui les a si bien servis jusqu'à ce jour, et à emprisonner de nouveaux esturgeons dans leurs croûtes savantes.

Ces Messieurs tiennent toujours l'Hôtel d'Angleterre, l'une des meilleures Hôtelleries de France, tant pour la table que pour les soins que peuvent réclamer les voyageurs les plus exigeans.

---

(1) Ce Pâté a comparu à la trois cent cinquante-deuxième Séance du Jury Dégustateur, tenue le Mardi 16 Janvier 1810, et célèbre à jamais par la réception de deux charmantes candidats (Mesdemoiselles Minette et Augusta), et par celle d'un Gastronome de première classe, qui a jugé, avec bien de la sévérité peut-être, le Pâté de M. Richard, mais dont l'opinion a fait arrêt.

M. DeGand, d'Amiens. Le second illustre depuis long-temps la capitale de la Picardie ; et le nom de M. De Gand est si intimement lié à celui des Pâtés de Canard, qu'on ne peut prononcer l'un sans songer aux autres. La bonté des canards d'Amiens, la confection du Pâté, et la dose parfaite de l'assaisonnement, donnent un prix inestimable à ces mausolées nutritifs, dont l'enveloppe seule ne peut pénétrer dans le palais des Gourmands, parce que, fabriquée avec du son de seigle, elle est immangeable : mais aussi cette croûte a l'avantage d'être impénétrable à l'air, et c'est peut-être à la solidité et à l'imperméabilité de cette muraille, que ces succulens Pâtés doivent la faculté de pouvoir voyager sans risques, et d'arriver encore excellens en Suède, en Russie, et même en Amérique. M. De Gand en fait pour tous ces pays de nombreuses expéditions, et son nom, connu depuis long-temps d'un pole à l'autre, a porté dans les deux hémisphères la gloire de nos canards.

M. Le Moine, de Chartres. M. Le Moine a succédé, à Chartres, à ce fameux Philippe, bien

plus cher aux Gourmands que le père d'Alexandre (1), et qui dut sa réputation à une charmante Epître que lui adressa, vers 1784, son compatriote Collin d'Harleville. On assure que M. Le Moine, marchant sur les traces de son prédécesseur, est aussi digne que lui d'être chanté par les Muses. En attendant, il nous a été recommandé par les Grâces; et l'intérêt que prend à ses succès la belle (2) Mademoiselle Sophie Proust, de Chartres, est justifié par les excellens Pâtés de volaille qu'il expédie dans toute la France.

M. Roudeau doit tenir un rang très-distingué dans la Géographie gourmande de l'Empire Français, puisque c'est de sa Fabrique que sortent ces admirables Pâtés de perdreaux

M. Roudeau, de Périgueux.

(1) Il s'agit ici d'Alexandre le Grand, roi de Macédoine, et non de l'Amphitryon négatif qui en porte le nom, et que nous avons signalé dans la cinquième Année de cet *Almanach*, pages 12 et 160.

(2) Belle dans toute l'étendue du terme, car il est peu de personnes qui méritent mieux cette épithète; il y faut ajouter celles de bonne, de très-bien élevée, et d'affligée de 18 ans.

rouges, qui ont rendu si illustre la bonne ville de Périgueux. Ces Pâtés, où la finesse du gibier ne le cède qu'à l'extrême abondance des truffes (et des truffes les meilleures de l'Europe !), sont confectionnés avec un art digne des plus grands éloges. Seul possesseur du fameux secret de Madame Villereynier, M. Roudeau garantit ses Pâtés, pendant huit mois, des outrages du temps ; aussi en envoie-t-il jusqu'aux Grandes-Indes, où ils arrivent encore excellens. Il en fait, non-seulement de Perdreaux, et de Dindes, mais même de pures Truffes. Enfin, il expédie, avec le même succès, ces fameuses Dindes du Périgord, bourrées plutôt encore que farcies de truffes, et qu'on n'imite qu'imparfaitement, en truffant à Paris nos Gâtinoises ou nos Orléanoises. Il paie le port de tous ces envois jusqu'à Bordeaux ou jusqu'à Paris. Il fait ses Pâtés en croûte ou en terrine, mais il ne reçoit *absolument* de commandes qu'à partir de novembre jusqu'en mars. On s'adressera directement à lui (M. Roudeau, Pâtissier, rue Taille-Fer, à Périgueux). Nous entrerons dans notre

prochaine Année, dans de plus grands détails sur cette illustre Maison.

Après avoir signalé ces quatre grands hommes de four, c'est descendre un peu bas, sans doute, que d'oser dire un mot ici des petits Gâteaux de Nanterre, dont la gloire ne s'étend guère que dans le département de la Seine, ou tout au plus jusqu'à celui de Seine et Oise, qui le circonvalle de toutes parts. Mais un vrai Gourmand ne dédaigne rien, et dans ses voyages pédestres à Saint-Germain et au-delà, il ne manque jamais de se pourvoir de ces petits Gâteaux. Les meilleurs ne se fabriquent plus à Nanterre, mais bien à Neuilly, chez M. Graff, Pâtissier, attenant l'Eglise paroissiale dudit lieu. Il n'emploie dans leur confection, que de bon beurre; il les travaille et les cuit à merveille, et c'est en tout un bon Pâtissier : aussi le débit qu'il fait de ses petits Gâteaux est-il prodigieux.

M. Graff, de Neuilly.

Quoique les Galantines, imaginées par le Chaptal de la Cuisine, l'illustre Prévost, ne tiennent point à la pâtisserie, comme c'est à un Pâtissier qu'il en a cédé le fonds,

M. Perrier.

nous devons indiquer qu'elles se fabriquent chez M. Perrier, rue Montorgueil, près celle Pavée.

M. Prévost. Le même M. Prévost se livre exclusivement à la composition des Tablettes de bouillon, qui sont d'un si grand secours aux voyageurs, et même à tous ceux qui n'ont point de ménage, puisqu'un quart d'heure suffit pour se procurer un très-bon Bouillon, en faisant dissoudre dans de l'eau tiède une de ces Tablettes. Il les fabrique en grand pour la Marine, etc., en sa maison, rue du Grand-Chantier, n°. 18, au Marais.

Marchands de Comestibles.

Hôtel des Américains. MM. Labour et Mielle. L'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 137, a laissé un si grand intervalle entre lui et les autres Maisons du même genre, que l'on peut regarder ce Magasin comme le premier de l'Europe, tant pour le choix que pour le nombre et la qualité des marchandises, dont on ne voit pas en montre la vingtième partie. Cette Maison tirant tout en droiture, faisant des affaires immenses,

et roulant sur de grands capitaux, est par conséquent, plus qu'aucune autre, en état de donner tout à des prix raisonnables. Les marchandises qui ont besoin d'être renouvelées y sont toujours fraîches, et celles qui, comme les vins et les liqueurs, doivent être attendues, ont le temps d'y acquérir tout leur degré de perfection. Chaque article arrive réellement du lieu dont il est annoncé provenir, et à l'exception du Chocolat, façon de Bayonne, et des excellentes Tablettes de bouillon, rien ne se fabrique dans cette Maison.

Il nous faudroit dix fois plus d'espace qu'il ne nous en reste, pour donner la simple nomenclature des choses délicieuses que les connoisseurs les plus difficiles trouvent ici, et nous renvoyons au Catalogue qui s'y distribue. Nous nous contenterons de dire que ces Messieurs écrêment tous les points de l'Europe qui peuvent procurer aux vrais Gourmands quelques jouissances. Pâtés de Strasbourg et de Toulouse, d'Amiens, de Chartres, et de Périgueux; Dindes aux Truffes du Périgord; Viandes fumées, Cochonailles et Sa-

laisons du premier choix ; Fruits de Provence et de Touraine ; articles de Reims, de Troyes, de Lyon et de Montpellier ; Huile vierge (la meilleure connue, avec goût de fruit, et qu'un de leurs amis fait fabriquer à Aix, sous ses yeux, et avec des soins particuliers) ; Fromages de tous les pays ; Marrons du Luc, plus gros que des œufs de pigeon ; Chocolat vrai Bayonne, de Turin, d'Espagne et d'Italie ; au salep de Perse, etc. ; Salep en poudre ; excellens vins de Bordeaux, de Madère, de Malaga ; enfin, de tous les vignobles renommés, soit pour l'entremets, soit pour le dessert ; Liqueurs fines de tous les pays, sans oublier celles de M. Bouscarat, de Clermont, dont la réputation naissante est justifiée par des produits bien soignés ; Epiceries de toutes sortes, Bougie du Mans, Pâtes d'Italie, farineux, Confitures de tous les pays renommés pour ces friandises ; Chinoises, Moutardes, Viandes fraîches, etc. etc. etc. etc. etc., et quatre pages d'et cætera, se trouvent ici en abondance, à prix fixe, et d'une qualité telle que ces Messieurs n'éprouvent presque jamais de reproches ; car

aucun sacrifice ne leur coûte, pour ne rien laisser sortir de chez eux de hasardé.; en quoi ils diffèrent de la plupart des autres marchands qui, n'ayant pas le moyen de supporter les avaries, sacrifient souvent leur réputation pour placer un pâté plus que suspect (1).

Enfin, rien n'égale la supériorité des marchandises de cette Maison, si ce n'est la politesse noble et affectueuse des propriétaires. MM. Labour et Mielle, par leurs manières aisées, gracieuses et engageantes, contentent les acheteurs les plus exigeans, et les engagent presque toujours dans des emplettes fort au-dessus de celles qu'ils comptoient faire; mais personne ne se plaint de ces douces violences, et la multitude de voitures arrêtées continuellement devant cet Hôtel, atteste que les personnes du plus haut rang ne dédaignent pas de venir elles-mêmes y satisfaire leurs plus doux penchans.

Ces éloges pourront paroître exa-

(1) Tels que M. Grec, par exemple. Voyez la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 284.

gérés à ceux qui ne connoissent point l'Hôtel des Américains; mais quiconque aura fréquenté ce Temple métropolitain, élevé à Comus, sera forcé de convenir que nous n'avons point dépassé les bornes de la vérité la plus scrupuleuse, en parlant de cette ancienne et respectable Maison.

M. Corcellet. Après l'Hôtel des Américains, nous continuerons d'indiquer, comme une Maison digne de la confiance publique, celle de M. Corcellet, au Palais-Royal, n°. 104, bien fournie en denrées exotiques et indigènes; Dindes du Périgord, Pâtés de foie gras et autres, Cochonailles, Vins de Champagne, Liqueurs, etc. etc. etc. Toujours bien assorti, et faisant d'assez nombreuses affaires, M. Corcellet est très-en état de satisfaire le Public; et il y parviendroit entièrement, si l'on trouvoit dans son magasin, surtout pendant son absence, plus d'empressement et d'aménité dans les personnes chargées du détail de la vente. Nous avons reçu, à cet égard, des plaintes, et notre attachement pour lui nous engage à ne point les lui dissimuler.

Mme. Chevet. Le petit trou obscur de Mme. Chevet

(au Palais-Royal, n°. 220) continue d'être obstrué par la foule des acheteurs et par l'emcombrement des marchandises ; aussi a-t-elle loué vis-à-vis, la boutique ci-devant occupée par M. Carné, pour lui servir de succursale. Cette mère de famille n'épargne rien pour contenter ses pratiques, et il est difficile d'avoir un ton plus persuasif, plus engageant, et qui forme un plus parfait contraste avec celui de sa voisine, Madame Hyrment. On trouve en abondance, chez Madame Chevet, non-seulement toutes les primeurs, mais les meilleurs monstres de la Mer, des rivières, des lacs et des étangs, sans compter les hôtes des forêts, des plaines et des basse-cours; ce qui n'empêche pas les Dindes farcies, les pâtés exotiques, les Salaisons et les Cochonailles d'y occuper aussi leur place Et si, dans cette multitude de denrées non de garde, il se rencontre des pièces défectueuses, ce qui est inévitable, Madame Chevet se fait un devoir de les reprendre et de les changer, afin de ne renvoyer de chez elle personne mécontent. Nous l'invitons à persévérer dans cette louable coutume ; car un

sacrifice fait à propos est toujours suivi d'un gain qui en dédommage. Nous l'engageons aussi à ne point faire retomber sur ses pratiques, même sur les domestiques mâles ou femelles qui viennent de leur part, l'humeur qu'elle n'a que trop sujet d'avoir par suite de ses chagrins domestiques. Il ne faut qu'une seule parole indiscrète, qu'un petit éclat, pour produire dans un lieu aussi passager, un grand scandale ; et les suites d'une telle imprudence peuvent devenir incalculables. *A bon entendeur salut.*

Nous ne parlerons de M. Le Veau que pour mémoire, aucuns documens ne nous étant parvenus sur lui.

Distillateurs.

Le goût des Liqueurs fines s'est ralenti depuis deux ans, par suite de la préférence accordée aux Liqueurs fortes, et surtout au Kirchwasser, boisson plus digne du gosier des crocheteurs que du palais des Gourmets. Cela n'empêche pas que, profitant du bas prix des esprits, qui contrebalance un peu la cherté des sucres, nos Distillateurs n'aient

travaillé avec ardeur pour meubler leurs magasins. Il arrivera peut-être un temps où le Public blasé reviendra aux Liqueurs douces, et il en trouvera alors qui, grâce à leur âge, auront acquis le complément de leurs bonnes qualités.

M. Noël Lasserre.

Nous aimons à croire que M. Noël Lasserre, rue de la Grande Truanderie, n°. 11, n'a point dégénéré, et qu'il fabrique toujours, avec le même soin, ses Liqueurs, tant recherchées autrefois par les étrangers, et surtout par les Peuples du Nord; mais comme il ne nous a point jugé dignes, ni mis à même, depuis plus de quatre ans, d'apprécier son travail, nous ne pouvons, à cet égard, que former des conjectures incertaines.

M. Le Moine.

Nous parlerons avec bien plus d'assurance de M. Le Moine (rue Vivienne, n°. 10), et nous pouvons certifier que ses Liqueurs, déjà si parfaites, ont encore acquis un nouveau degré de bonté, et même d'excellence. Sa Crême de Rhum, sa Crême d'Arabie, sa Crême du Mexique, sa Rose, son Jasmin, sa Vanille, sa Crême des Barbades, sa Crême de Cannelle, etc. etc., sont des Liqueurs

du premier ordre, dignes, par leur admirable parfum, leur velouté satiné, et leurs principes corroborans, de stimuler de la manière la plus aimable, les houppes nerveuses des palais les plus délicats. Nous le demandons à toutes les jolies femmes, qui préfèrent la douceur de M. Le Moine à l'action corrosive du brûle-gueule à la mode, que de titillations voluptueuses n'ont point excitées en elles les produits de ses alambics? Aussi son débit est-il immense, et c'est à coup sûr le Distillateur de Paris qui fait en ce moment les meilleures affaires.

Nous en reparlerons plus bas comme Fabricant de Chocolat et comme excellent Confiseur.

M. Sauvel. M. Sauvel, digne fils d'un père estimable, que la mort vient d'enlever (1) à ses amis, régissoit déjà,

(1) Sa famille en pleurs lui a élevé dans le Cimetière de Montmartre, un Mausolée remarquable par son élégante simplicité et son épitaphe attendrissante. On voit que c'est la douleur sincère qui a dicté à la piété filiale l'éloge d'un des hommes les plus honnêtes qu'ait depuis long-temps produits le Commerce.

depuis trois ans, son ancienne et respectable Maison (rue des Prouvaires, n°. 10). C'est une Fabrique toujours bien assortie en Liqueurs fines, demi-fines et communes, Fruits à l'eau-de-vie, Sirops, etc., etc. Ce Magasin est digne de toute confiance.

M. Guélaud, rue Saint-Magloire, soutient non-seulement la réputation de ses Fruits à l'eau de vie, dont il fait un commerce immense, mais il fabrique aussi de très bonnes Liqueurs; et comme Confiseur, il a encore des droits à notre estime: c'est une Maison qui mérite ses succès, et qui tient de l'ancienne roche. M. Guélaud.

Rien n'égale la Crême de fleurs d'orange au petit-lait de M. Tanrade (rue Rameau, n°. 11, près l'Opéra), et les jolies femmes n'oublient point de se parfumer la bouche avec, ne fût-ce que pour s'ôter le goût du Kirchwasser. Rien ne peut être comparé, pour le parfum, à cette Liqueur vraiment délicieuse, et dont M. Tanrade possède exclusivement le secret. Il fabrique aussi de bonne Anisette, de bon Curaçao, etc., etc. M. Tanrade.

Nous en parlerons encore ci-dessous, sous le rapport des Sirops et du Chocolat.

M. Folloppe. M. Folloppe, Apothicaire, rue Saint-Honoré, n°. 381, continue de fabriquer d'excellent Elixir de Garus, et des Liqueurs qui, produites sous le cachet d'Amérique, ne démentent point cette annonce, telle ambitieuse qu'elle puisse paroître.

M. Lamégie. M. Lamégie, Apothicaire, rue du Bac, n°. 19, fabrique de la Crême de Moka et de la Crême d'Hémérocalis, dont nous avons parlé avec éloge dans le cours de ce Volume.

M. Bourgogne. M. Bourgogne, Apothicaire, rue de la Harpe, n°. 33, a fait paroître aussi de la Crême de Moka bien parfumée, et fabriquée avec soin.

M. Beurton. Nous avons parlé, dans le chapitre des Découvertes nouvelles, du Pot-pourri Impérial de M. Beurton: nous n'y reviendrons ici que pour renouveler l'indication de sa demeure, rue des Mauvais-Garçons, faubourg S. G., n°. 10.

M. Gabillot. Si quelqu'un conserve encore le vieux préjugé qui s'attachoit aux

Liqueurs fabriquées par les Epiciers, nous l'engageons à visiter les ateliers de distillation de M. Gabillot le jeune, Epicier, rue du faubourg Saint-Honoré, n°. 4; il se convaincra qu'il en sort des Liqueurs capables de soutenir le parallèle avec celles des meilleurs Distillateurs de Paris. Nous nous bornerons à citer, en preuve de cette assertion, sa Crême de vanille, sa Crême de Moka, et surtout sa Crême de citron (avec laquelle on peut obtenir, en l'édulcorant avec du Sirop de sucre, et en l'alongeant avec de l'eau bouillante, un petit Punch, singulièrement agréable). Il est difficile de rien déguster de meilleur, ni de mieux fabriqué dans son genre, et ces Liqueurs suffisent pour placer M. Gabillot dans la classe des bons Distillateurs. Il en fabrique un grand nombre d'autres, tant fines que communes, que le commerce immense qu'il fait d'esprits, lui permet de donner à des prix singulièrement avantageux aux Consommateurs.

Parmi les Distillateurs qui habitent la Province, nous continuerons de recommander :

M. J. J. Fargeon, de Grasse.

M. J. J. Fargeon, à Grasse, si connu par son Marasquin, aussi bon que celui de Zara; et les autres Liqueurs de sa fabrique, éminemment parfumées et vraiment délicieuses. Il en a formé un entrepôt à Paris, chez Madame Veuve Fargeon et fils, Parfumeurs de la Cour, rue du Roule, n°. 11:

MM. Marie Brizard et Roger, de Bordeaux.

MM. Marie Brizard et Roger, de Bordeaux, les Rois de l'Anisette, et auxquels nous avons consacré un article particulier dans ce Volume:

M. Bouscarat, de Clermont.

M. Bouscarat, à Clermont-Ferrand, dont nous avons aussi célébré le talent dans un chapitre particulier de cette septième Année.

Nous ignorons si la bonne Fabrique de Curaçao de M Vercamen-Montois, à Douay, subsiste encore; il n'a pas jugé à propos de nous en informer.

Fabricans de Sirop de Punch.

M. Le Moine.

M. Le Moine, déjà cité, en fabrique de bon.

Hôtel des Américains.

On en trouve d'issu des premières Fabriques de Bruxelles, à l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 137.

Mais le meilleur, sans aucune espèce de comparaison, est celui de M. Tanrade, Confiseur et Distillateur, rue Rameau. Il l'a tellement perfectionné cette année (quoiqu'il fût déjà très-bon), qu'il est impossible de boire en ce genre rien de meilleur et de plus distingué; le parfum du citron s'y trouve tellement combiné avec celui du Rhum, qu'il en résulte une boisson délicieuse. Aussi le vend-il 4 fr. 50 cent. la demi-bouteille; mais jamais 4 fr. 50 centimes n'ont été mieux employés (1). M. Tanrade.

Fabricans de Sirop.

Nous n'en connoissons qu'un à Paris digne d'être cité, c'est le même M. Tanrade, rue Rameau, n°. 11; mais aussi rien n'est au-dessus de ses Sirops d'orange, de gomme, d'orgeat, de cerises, de groseilles, de vinaigre, de guimauve, de capillaire, de limon, etc., etc. Fabriqués avec du

(1) Ce haut prix surprendra moins, lorsqu'on saura que M. Tanrade emploie, pour fabriquer ce Sirop, du Rhum qui lui revient jusqu'à 12 fr. la bouteille.

sucre cristallisé et des soins infinis, ils sont d'un parfum, d'une délicatesse qui passe toute croyance : ils n'ont qu'un inconvénient, c'est que lorsqu'on a commencé à en faire usage, il est impossible de retourner à ceux des autres fabricans.

Brasseurs.

M. Bouillerot de Saint-Ange.

C'est déroger un peu que de descendre du Punch et des Sirops à la Bière ; mais cette boisson n'est point à dédaigner, surtout pendant les chaleurs, et lorsqu'elle est bien fabriquée. On s'en procurera de très-bonne en continuant de se servir chez

M. Bouillerot de Saint-Ange, rue de l'Oursine, n°. 10. C'est une ancienne et respectable Maison, digne de toute confiance, et dont le propriétaire, ami des Arts et des Gens de Lettres, mérite le double titre de Restaurateur de la gaîté française, et d'Amphitryon très-distingué du faubourg Saint-Marcel.

M. Santerre de la Fontinelle.

M. Santerre de la Fontinelle (rue Neuve de Berry), ne nous ayant point, malgré ses promesses, mis à portée de juger de son aîle et de sa

Bière

Bière fabriquée à la manière anglaise, nous ne pouvons asseoir une opinion sur ces deux produits de sa Brasserie anglo-française.

Marchands de Cidre.

Le Cidre est le meilleur excipient des marrons rôtis. Les personnes qui dînent de bonne heure et légèrement, composent souvent ainsi leur collation en hiver, et font contracter une etroite alliance entre l'Auvergne (d'où viennent presque tous les Marrons de Lyon) et la Normandie. C'est sur le quai du Louvre que sont rangés tous les Marchands de Cidre. L'un des plus recommandables est M. Monnaux. M. Monnaux.

Légumes et Fruits Conservés.

Nous n'entrerons dans aucun détail sur cette Découverte de M. Appert, qui forme à lui tout seul le Sénat conservateur gourmand. Nous lui avons consacré des Articles particuliers dans presque tous nos précédens Volumes, et même dans celui ci : nous nous bornerons donc à répéter que l'entrepôt de ses marchandises est en ce moment rue de M. Appert.

Louis-le-Grand, presqu'au coin du boulevard.

Vinaigriers-Distillateurs.

M. Aclocque. M. Aclocque est le digne successeur de M. Maille (rue Saint-André-des-Arcs, n°. 16), dont l'esprit revient tout entier dans ses compositions : il est toujours le Roi des préparations acétiques et sinapiques, et le Racine de la Moutarde. Il en fait, ainsi que de ses Vinaigres, tant de table que de toilette et de propriété, Sirop de vinaigre à divers goûts, Fruits et Légumes marinés au vinaigre, etc. etc. un débit prodigieux, que la paix maritime accroîtroit encore. Cette ancienne et respectable Maison est digne de toute confiance, et soutient avec gloire une réputation bien méritée de talent et de probité.

M. Bordin. M. Bordin, rue Saint-Martin, n°. 71, prend place immédiatement après cette illustre Maison, avec laquelle il rivalise dans presque tous les genres. Il a, cette année, perfectionné ses Vinaigres de table, en leur communiquant une limpidité qui ne s'altère jamais, et qui nous permet de les louer sans restriction. Sa

Moutarde est excellente, et figure toujours en regard avec celle de M. Aclocque, sur les meilleures tables; ses Fruits et Légumes confits au Vinaigre forment d'excellens hors-d'œuvres, etc. etc. C'est en tout une excellente Fabrique, et qui fait beaucoup d'affaires, tant au-dedans qu'au-dehors.

M. Raffort.

Nous voudrions pouvoir donner les mêmes éloges à M. Raffort, rue d'Argenteuil, n°. 7. Mais quoique Vinaigrier de l'Empereur, il est encore loin d'être le premier Moutardier du Pape: sa Moutarde n'approche pas, à beaucoup près, de celle des Racine et des Corneille des préparations sinapiques, dont il est tout au plus le Campistron. Ses Vinaigres et ses Fruits confits méritent plus d'éloges; mais ce que nous louerons le plus des produits de sa Fabrique, ce sont des Moules confites au vinaigre, qui forment des hors-d'œuvres très-distingués. Si ce n'est qu'un essai, nous l'engageons à en fabriquer en grand; ce sera un très-bon pendant à donner sur nos tables aux Huîtres marinées de Granville, si recherchées par les connoisseurs. Au reste, M. Raffort travaille

beaucoup, et ne néglige rien pour justifier le titre qu'il a obtenu, et qui appartenoit de droit à M. Aclocque, si l'on eût consulté le talent et la célébrité au lieu de la faveur. Il mérite d'être encouragé, mais il lui reste encore beaucoup à faire.

M. Le Maoût, à St-Brieuc.

M. Le Maoût, Apothicaire à Saint-Brieuc, continue à faire un grand débit de son excellente Moutarde celtique, dont le Docteur Gastaldy faisoit un grand cas. Il mérite toujours, par le sombre et la vigueur de ses compositions, le surnom de Crébillon de la Moutarde, que nous lui avons conféré jadis. Quel en sera le Voltaire? Nous l'ignorons; c'est une bien belle place à remplir!

Epiciers.

Mad. Veuve Martignon l'aîné, et fils.

Nous continuerons de signaler en première ligne Mad. veuve Martignon l'aîné, et fils, successeurs de feu MM Pochet et Compagnie, rue de la Grande-Truanderie, n°. 22. Un mot suffit à l'éloge de cette ancienne et respectable Maison, digne de toute la confiance des Consommateurs, et chez laquelle la plupart des bons ménages s'approvisionnent aveuglé-

ment de tous les bons articles d'Epiceries; et ce mot, c'est son nom même, il renferme seul tout le bien que nous en pourrions dire (1).

M. Louis Millot, successeur de M. Piébot, rue Montmartre, n°. 107, se recommande toujours par un bon choix de denrées coloniales, et surtout de Thés, dont il fait un fort grand commerce. C'est une ancienne et très-bonne maison, où la vente journalière est considérable. M. L. Millot.

La Truie qui file (rue du Marché aux Poirées, n°. 24) prospère toujours, sous la direction de M. Pelletier-Petit. C'est l'un des Epiciers de la Halle qui fait le plus d'affaires en Salaisons, Fruits secs, Fromages, Thon, Anchois et autres articles de Provence, si recherchés pour les hors-d'œuvres et les desserts. M. Pelletier-Petit.

Le grand Magasin d'Italie, rue Pavée-Saint-Sauveur, n°. 14, continue d'être très-bien assorti en Fromage Parmesan, Macaronis, Laza- M. Huillard de la Groue.

(1) Le décès du respectable M. Martignon l'aîné, mort d'une hydropisie de poitrine, dans le cours de l'année 1809, n'a rien changé au régime de cette Maison.

gnes, Vermicelle, Semoule, et généralement en toute espèce de Pâtes d'Italie, qu'il tire en droiture et de première qualité. On sait combien ces Pâtes sont supérieures à celles fabriquées à leur instar à Paris; et l'on peut être certain d'en avoir de véritables, en se présentant dans cette ancienne et respectable Maison, illustrée par M. Martinet, tenue ensuite par Madame de la Groue, sa nièce, et qui l'est aujourd'hui par M. Huillard de la Groue, leur digne successeur. Il tient également les articles de Provence, tels que Fruits secs, Olives, Anchois, Thon mariné, etc. C'est une boutique sans cesse visitée par les vrais Gourmands.

M. Thorin. Celle de M. Thorin, rue Coquillière, n°. 31, jouit toujours d'un grand débit, et la vente à la main qui s'y fait est très-considérable; c'est une des plus fortes Maisons de détail de ce quartier, et toujours bien fournie de très-bons articles en tout genre.

Mad. Veuve Bridault. Nous avons fait, dans le cours de ce volume, un éloge aussi étendu que mérité de la Maison de Mme. la Veuve Bridault, rue du Faubourg Montmartre, au coin de celle de Provence.

Nous renvoyons à cet article (1) ; et nous nous contenterons de la noter ici comme une boutique très-achalandée et digne de la confiance des Consommateurs.

M. Gabillot, rue du Faubourg Saint-Honoré, n°. 3, que nous avons déjà signalé avec honneur, en parlant des Distillateurs, tient la première maison d'Epiceries du Faubourg Saint-Honoré. On ne peut se figurer combien est prodigieux le détail qui s'y fait pendant vingt heures chaque jour ; car l'ouverture de cette boutique devance de beaucoup la naissance de l'Aurore. Outre ce détail, M. Gabillot fait en Esprits, Eaux-de-vie, etc, un commerce en gros très-considérable. Cela explique la fortune rapide et très-solide de son frère aîné qui, retiré du commerce, a cédé depuis peu à celui-ci sa maison, ce qui l'a forcé de quitter celle qu'il avoit au coin des rues Saint-Honoré et Traversière. C'est un Magasin digne de toute confiance, sous tous les rapports.

M. Gabillot.

---

(1) Voyez pages 47 et 105 de cette septième Année.

Marchands de Thé.

Depuis que la consommation du Thé a pris faveur à Paris, quelques Marchands se sont consacrés exclusivement à ce commerce. Parmi ceux qui s'y livrent avec le plus de succès, nous nous contenterons de nommer :

M. Perrache. M. Perrache, Négociant, rue des Fossés Montmartre, n°. 12. Son Magasin, toujours très-bien assorti en Thé de la Chine, de toutes les qualités, depuis les plus ordinaires, jusqu'aux plus rares, est constamment visité par les Amateurs de cette feuille précieuse, et qu'il est si difficile d'obtenir dans toute sa bonté. M. Perrache apporte dans ce commerce l'attention la plus scrupuleuse, et il s'en trouve récompensé par la préférence que lui donnent les vrais connoisseurs sur la plupart de ses confrères.

Vermicelliers.

Nous ignorons si MM. Michel et Aubé, rue des Lombards, n°. 49, tiennent toujours leur fabrique ; ils

n'ont pas jugé à propos de nous en instruire.

La rue des Prouvaires renferme toujours plusieurs fabriques estimées de Pâtes façon d'Italie, parmi lesquelles nous continuerons de citer celle de M. Guérin. M. Guérin.

Fécule de Pommes de terre de Bezons.

Cette Fabrique s'est reposée cette année sur ses lauriers, ce qui lui a été d'autant plus facile, qu'elle avoit une immense quantité de Fécule de faite. L'entrepôt est toujours rue Saint-Jacques, n°. 21.

Fabricant de Riz de Pommes de terre.

Voyez l'article que nous lui avons consacré, pages 39 et 101 de cette septième Année. Le dépôt, pour les Marchands, est rue Royale, Place de Louis XV, n°. 12, chez M. Gaudelet; et la vente en détail pour les particuliers, chez Madame la Veuve Bridault, Épicière, rue de Provence, n°. 1. M. Gaudelet.

Fabricans de Pain d'Épice.

M. Hémard. La meilleure fabrique de Paris, sous tous les rapports, celle qui fait le plus d'affaires et qui continue de mériter toute confiance, est celle de M. Hémard, rue des Amandiers, Montagne Sainte-Geneviève.

On y trouvera toute espèce de Pain d'épice de Reims, à l'écorce de citron, à l'Angélique, aux dragées fines, Nonettes de Reims aux anis de Verdun, Macarons à la reine, etc. M. Hémard n'emploie dans son Pain d'épice que de très-bon miel du Gâtinois, et se garde bien d'y introduire, à l'exemple d'un Fabricant de la rue Jean-Beau-Sire, la détestable drogue prônée par le charlatanisme, sous le nom de sirop de raisin.

Fabricans de Gaufres à la flamande.

Mad. Veuve Van-Roos-Malen. Vingt-sept années se sont déjà écoulées depuis que M. Van-Roos-Malen, dit La Rose, a fait naître à Paris le goût des Gaufres à la flamande ; et pendant vingt-cinq ans, il a continué d'en faire d'excellentes. Il n'en fabrique plus aujourd'hui, attendu qu'il est mort ; mais Madame

sa veuve, héritière de ses recettes et de sa bonne manipulation, continue de recevoir chez elle les amateurs de cette aimable friandise, qu'il faut manger à la descente du gaufrier, si l'on veut en savourer tout le mérite. Sa boutique ne désemplit point de consommateurs très-distingués, parmi lesquels on remarque bon nombre de fort jolies femmes. On trouve aussi dans cette Fabrique de très-bon Pain d'épice de Hollande, dont les armes servent d'enseigne à la boutique, toujours située n°. 174 de la Galerie de pierre, au Palais-Royal.

Crémiers.

La supériorité de Mme. la Veuve Lambert, place Royale, dans la fabrication des Fromages à la crême, fouettés et mi-glacés, à la rose, à la vanille, panachés, etc., est maintenant si généralement reconnue, que son nom seul suffit à son éloge. Un mot par la Petite Poste, et vous recevez sans frais les meilleures préparations caseuses et butireuses (car elle fait aussi des Petits Pains de beurre) qui se fassent à Paris. Cette excellente Dame, qui a fait une for- Mad. Veuve Lambert.

tune brillante, en passant d'un salon dans une étable (tandis que beaucoup de Dames de la Nouvelle France ont obtenu la leur par une marche inverse), continue de mériter sa réputation et d'être digne de la confiance des amateurs les plus difficiles. Comme c'est nous qui, les premiers, l'avons fait connoître, elle veut bien, à l'exemple de M. Bouscarat, nous honorer du titre de père. Pour elle, elle est la mère d'une aimable et nombreuse famille, qu'elle élève avec beaucoup de soin; et l'on peut dire que si jamais personne ne fut autrefois plus à plaindre, personne aussi n'est plus digne aujourd'hui de son bonheur; car elle ne le doit qu'à son talent, son activité, sa bonne conduite et sa vertu.

M. De Laisse. M. De Laisse, Epicier, rue de la Monnoie, n°. 7, continue de tenir l'entrepôt des Fromages de Crême de Viry, si bien reçus dans les desserts, quoique passablement indigestes.

Fabricans de Chocolat.

M. De Bauve. M. De Bauve, rue S.-Dominique,

n°. 4, près celle des SS.-Pères, continue à mériter, dans toute leur étendue, les éloges que nous n'avons cessé de donner à sa Fabrique; et son talent est tel, qu'il suffit maintenant de le nommer pour le louer. En effet, le nom de cet illustre Fabricant, ancien Pharmacien, dont le savoir et les lumières cautionnent le mérite, se rattache à celui de Chocolat au Salep de Perse, comme de tous les bons Chocolats fabriqués à l'instar de tous les pays. Il a, par un amalgame inconnu jusqu'à ce jour, mêlé à ses pâtes divers ingrédiens propres à rendre ses Chocolats de véritables remèdes dans un grand nombre d'affections morbifiques; et beaucoup de Médecins du premier ordre ont saisi avec ardeur ce moyen de rendre la santé à leurs malades, en ne paroissant que flatter la sensualité de leur palais.

Nous renvoyons au Catalogue raisonné de M. De Bauve, pour connoître la nomenclature et les vertus de ses Chocolats, tant en tablettes qu'en pastilles, croquignoles, pistaches, diablotins, etc. Sa réputation est telle aujourd'hui, que l'in-

térêt particulier peut seul lui contester la prééminence dans son art. Plus de soixante dépôts, établis en France et chez l'étranger, ont répandu sur toute la surface de l'Europe ses Chocolats bienfaisans, auxquels beaucoup de consommateurs doivent le retour de leurs forces, de leur santé, de leur fraîcheur et de leur embonpoint ; et tous, la satisfaction de déjeûner avec le Chocolat le plus agréable et le plus salutaire.

M. De Bauve n'a qu'un seul entrepôt à Paris, toujours tenu par M. Rochette, très-bon Opticien, galerie des Bons-Enfans, n°. 114, au Palais-Royal.

M. Tanrade. M. Tanrade, rue Rameau, n°. 11, près l'Opéra, continue de fabriquer, avec beaucoup de soin, de très-bons Chocolats; d'autant plus dignes de confiance, qu'il n'y fait entrer, ainsi que dans ses sirops, que des matières premières du plus beau choix.

M. Le Moine. Nous rendrons la même justice aux Chocolats de M. Le Moine, Confiseur, rue Vivienne, n°. 10 ; ils doivent aux procédés particu-

liers employés dans leur fabrication, une onctuosité très-agréable.

Hôtel des Américains.

On trouve toujours à l'Hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, n°. 137, non-seulement les Chocolats des meilleures Fabriques étrangères, mais du Chocolat façon de Bayonne, fabriqué dans cette Maison, d'une excellente qualité, et digne de toute confiance. Ces Messieurs en ont un très-grand débit.

M. Truchet-Martin.

Un nouveau fabricant, M. Truchet-Martin, s'est établi, depuis quelques années, sur le boulevard des Italiens, n°. 20, à l'enseigne du Cacaotier. Il nous a fait passer trois échantillons de ses Chocolats, à la Française, à l'Espagnole et à l'Italienne, que nous avons trouvés bien confectionnés, et dignes d'être mentionnés honorablement. M. Truchet-Martin, dont le Prospectus annonce un homme qui a des connoissances, et qui a bien médité sur son art, s'attache à conserver à ses Chocolats le goût de cacao, masqué trop souvent par celui des autres ingrédiens; et qui, comme il l'observe très-bien, doit faire le principal mérite du Chocolat. Nous sommes fâchés que son

Prospectus nous soit parvenu trop tard ; nous en aurions emprunté d'excellentes choses pour l'Article sur le *Chocolat*, qu'on a lu dans ce Volume ; mais nous y reviendrons dans une prochaine Année. En attendant, nous nous empressons de rendre justice au mérite de ce Fabricant, déjà connu et apprécié par beaucoup d'Amateurs (1).

Marchands de la Halle.

Nous passerons rapidement sur cet Article, et nous nous bornerons à dire que pour les Marchandes de Marée, par exemple, il devient impossible d'indiquer des échoppes de confiance, parce que telle qui vous a bien servi hier, vous trompera demain. C'est ce qui fait qu'encore pleins du souvenir et de l'odeur de certaine hure de cabillaud, ven-

(1) On peut voir par cette Liste, que nous sommes bien loin de vanter exclusivement M. De Bauve, comme certains débitans de Chocolats nous en ont fait le reproche ; et que la préférence que nous donnons à sa Fabrique, ne nous empêche pas d'en signaler plusieurs autres très-honorablement.

due le 27 octobre 1809, par Madame George, à l'une de ses plus anciennes pratiques, nous nous garderons bien de la signaler à l'avenir, autrement que comme un écueil. La bonne foi n'est point la vertu de ces Dames.

Les Marchandes de Poisson d'eau douce ne peuvent pas tromper avec autant d'audace ou d'astuce, parce que ce poisson est vivant (et il ne faut jamais l'acheter quand il est mort); aussi continuerons-nous d'indiquer Madame Des Nœuds comme celle qui fait le plus d'affaires; elle en revend à toutes les autres. Mad. Des Nœuds.

Parmi les Marchands de Beurre, d'Œufs et de Fromage, M. Theurlot se distingue toujours, non-seulement par un excellent choix de marchandises, mais encore par une probité et une politesse qui deviennent de jour en jour plus rares à la Halle : aussi fait-il de très-grandes affaires. Piliers des Pot. d'étain, n. 10. M. Theurlot.

M. Joly et M. Hennelle se distinguent aussi dans ce commerce, ainsi que M. Le Gros, qui y joint celui des Fruits. M. Joly. M. Hennelle. M. LeGros.

Parmi les Marchandes de Légu-

Mad. Plainchamp. Mad. Noël.

mes les mieux approvisionnées, nous continuerons de nommer Madame Plainchamp et Madame Noël. Cette dernière a vendu pendant tout l'hiver des Truffes, et à des prix raisonnables.

Mad. Beauccage. Mad. L'Allouette.

Madame Beauccage se fait remarquer, parmi les Tripières, par un bon choix d'issues, et Mad. L'Allouette, parmi les Rôtisseurs.

M. Clément.

Un des Fruitiers-Orangers les plus recommandables, est M. Clément, ancienne et respectable Maison qui mérite la confiance des Consommateurs. Pour ne plus revenir aux Fruitiers, nous nommerons ici, quoiqu'étrangers à la Halle :

Mad. Mazot.

Madame Mazet, marchande d'Oranges, placé du Pont-Neuf, toujours très-bien assortie en Oranges, Citrons et Grenades ; et

M. Auvré.

M. Auvré, Fruitier, place de Louis XV, au coin de la rue des Champs Elysées : très petite boutique, toujours garnie de très-gros, de très bons et de très-beaux Fruits de toutes les saisons, même de primeurs : aussi fournit-il toutes les bonnes Maisons du faubourg Saint-Honoré.

Confiseurs.

Cette Revue Gourmande seroit incomplète, et les Friands auroient droit de nous faire de vifs reproches, si nous ne parlions point cette année, des Confiseurs. On assure qu'ils ont fait, au Jour de l'An de 1810, plus d'affaires à eux seuls, que tous les autres Marchands de Paris pris ensemble.

M. Duval.

M. Duval, au *Grand Monarque*, rue des Lombards, n°. 10, est toujours le Patriarche de la Confiture. Cette ancienne et respectable maison, où le talent et la probité ont constamment marché d'un pas égal, se distingue par une bonne fabrication, et par beaucoup de goût dans les Pastillages et les articles de décoration, ce qui atteste que M. Duval est né Artiste. L'Exposition de cette année, qui représentoit, sous différentes formes, les triomphes et les amusemens de l'Empereur, a attiré un grand concours de curieux. Assurément, si quelqu'un mérite, sous tous les rapports, le titre de Confiseur de S. M. I., c'est à coup sûr M. Duval. L'opinion publique le désigne depuis long-

temps à cette faveur, qui ne peut lui manquer, si elle est accordée au vrai talent, uni à la probité. Il étoit d'ailleurs Confiseur du Roi, et ce titre est devenu pour lui, pendant la Révolution, le prétexte de beaucoup de persécutions et la cause d'une foule de pertes, dont il seroit bien juste de le dédommager aujourd'hui (1).

M. Oudard. M. Oudard, même rue, *aux Vieux-Amis*, n°. 42 et n°. 50, *à la Renommée de France*, continue de faire d'immenses affaires, et d'approvisionner les marchands dans le premier de ses Magasins, et les friands les plus délicats dans le second. C'est une fabrique très-considérable, où tout se travaille en grand, et dont il sort, par exemple, plus de soixante livres de Sucre d'orge par jour. A peine peut-il répondre aux demandes qu'il reçoit de toutes parts; et l'accroissement prodigieux de son commerce prouve que les suc-

(1) Parmi les Bonbons nouveaux, publiés cette année par M. Duval, on a distingué des Anneaux d'angélique glacés au candi brillant, d'un goût délicat et agréable.

cès, loin de l'aveugler, ne font que redoubler son zèle.

Sa boutique de *la Renommée de France*, n°. 50, est principalement fournie en nouveautés du choix le plus élégant. On y trouve une foule de charmans Bonbons, Surprises aimables, articles recherchés, tels que Vases, Corbeilles de satin, Sultanes enrichies de broderies, Cartonnages en tout genre, Décorations pour les desserts; le tout du meilleur choix et du plus nouveau goût.

M. Des Roziers.

La retraite de l'intéressante Madame Rousseau n'a point été, comme on le craignoit, préjudiciable au Fidèle Berger (même rue, n° 44). Le digne successeur qu'elle s'est choisi, M. Des Roziers, soutient dans tout son éclat la réputation excellente de cette ancienne et respectable Maison. Le débit qui s'y est fait le Jour de l'An, passe toute croyance, si, comme on l'assure, il s'élevoit déjà le 30 décembre à 40,000 fr., et qu'il ait fallu faire passer la nuit à un grand nombre d'ouvriers, pour renouveler les Magasins épuisés par un innombrable concours de friands Amateurs. M. Des Roziers mérite cette afflu-

ce; car ses bonbons sont traités avec la plus grande délicatesse, et les matières qu'il emploie sont du plus beau choix. Parmi les Bonbons qu'il a publiés cette année, pour la première fois, on a distingué le Bonbon pastoral et celui de la Mélomanie, enveloppé d'un air noté : ils ont obtenu un grand succès. Le Fidèle Berger est une fabrique du premier ordre, et classée depuis long-temps au premier rang.

M. Guélaud fils.

Mais l'éclat dont il brille ne nous empêchera pas d'apercevoir tout le mérite de son aimable voisin, *la Pomme d'or*, rue des Lombards, n°. 38, que M. Patureaux a quittée, pour se livrer tout entier à la Cire (ayant troqué sa bassine contre une chaudière); et qu'il vient de céder à son neveu, M. Guélaud, fils de l'estimable Distillateur de la rue Saint-Magloire.

Ce jeune homme, doué d'un ardent amour de la chose, n'épargne rien pour justifier le choix que son oncle a fait de lui pour le remplacer. Il a soumis à notre dégustation des bonbons, qui prouvent que ses coups d'essai sont des coups de maître. Rien ne surpasse la délicatesse de

ses Sucres candis à odeur, de ses Bonbons du Nord et de ses Amandes à l'orange, à la violette et au bouquet; ses Pastilles à l'orange sont très-bien parfumées, celles au beurre de cacao, onctueuses et parfaites. Mais rien, selon nous, ne fait plus d'honneur à sa fabrique, que son Bonbon caraque; c'est un des plus distingués et des plus dignes du palais des Connoisseurs; ce qui ne nous empêchera pas d'apprécier comme ils méritent de l'être, son Persicot à la rose, ses Pastilles soufflées, son Bonbon d'Amour, de Cythère et d'Emilie, et même son Chocolat, beaucoup mieux fabriqué qu'il ne l'est ordinairement dans la rue des Lombards. Courage! Monsieur Guélaud fils, vous êtes dans le vrai chemin de la Gloire et de la Fortune; travaillez toujours de même :

Sic itur ad astra.

Arrachons-nous à la rue des Lombards, pour dire un mot de quelques autres Confiseurs disséminés dans la ville.

Madame Berthellemot, au Palais-Royal, n°. 53, n'épargne rien pour

Mad. Veuve Berthellemot.

soutenir l'éclat d'un grand nom, et pour fixer le goût des Amateurs, qui honoroient feu M. Berthellemot de toute leur confiance. Son Magasin a été fréquenté, au Jour de l'An, par un grand concours d'acheteurs, qui ont reconnu que cette Fabrique n'avoit point dégénéré. Ses Caramels et ses Pastillages ont été mis dans la classe des Bonbons fabriqués avec soin, et cette ancienne Maison doit continuer de prospérer.

M. Richard. M. Richard, son gendre, rue de la Vieille-Bouclerie, ancienne boutique de M. Berthellemot, s'attache à soutenir l'honneur du nom, et il y parvient.

Mad. La Motte. Le digne successeur de Madame La Motte (rue de Richelieu, n°. 4) est toujours le Roi de la Pastille, et celui des Pâtés de marrons glacés. C'est une excellente Fabrique, où tout est traité avec autant de soin que de délicatesse. On s'y portoit en foule au Jour de l'An; mais toute l'année, ce Magasin continue d'être fréquenté par les Amateurs les plus délicats et les plus exigeans.

M. Guélaud père. M. Guélaud père, rue St.-Magloire, plus connu encore comme Distil-

lateur et surtout comme Fabricant de Fruits à l'eau-de-vie, principal objet de son commerce, que comme Confiseur, tient cependant un rang honorable dans cette catégorie; c'est une très-bonne boutique, et une Maison ancienne et respectable.

Le successeur de M. Guilbert (rue S.-Honoré, n°. 254), qui ne veut point être encore nommé, a fait paroître un *Bonbon d'Epicure*, qui, soumis à la dégustation des Convives, plus aimables que friands, de la Société du Caveau Moderne, séante au Rocher de Cancale, a reçu de grands éloges dans leur Journal. Cela nous dispense d'en reparler ici, d'autant plus que nous ne saurions les confirmer dans toute leur étendue; et que, tout en rendant justice à ce Bonbon, nous avons trouvé que ses principes n'étoient point assez combinés, et que son parfum se rapprochoit trop de celui de la bonne Pommade de Grasse. M. Terrier nous en a soumis d'autres de sa Fabrique, qui, quoique moins vantés, lui font, selon nous, beaucoup plus d'honneur: nous en disons de même de son Chocolat. C'est en tout un jeune homme plein de zèle et

Feu M. Guilbert.

de talens, et qui a en lui tout ce qu'il faut pour faire revivre l'éclat de cette ancienne Maison.

M. Tanrade. M. Tanrade n'a point l'ambition de figurer ici comme Confiseur, parce qu'il se livre presqu'entièrement à la fabrication des Sirops, et qu'il suffit à son ambition d'être, en ce genre, le premier de Paris. Cependant il l'est également pour la Pâte de Jujube; il n'en existe point d'aussi transparente, d'aussi belle, ni de meilleure que la sienne. (Rue Rameau, n°. 11.)

M. Bouchard. Nous ajouterons à cette Liste de Confiseurs, le nom de M. Bouchard, Fabricant de très-bon Suc de pomme, n°. 121, au Palais-Royal.

M. Le Moine. Enfin M. Le Moine, excellent Distillateur, rue Vivienne, n°. 10, est encore une très-bon Confiseur. Ses dragées et surtout ses Bonbons enveloppés, éminemment parfumés et délicats, le classent dans les premiers rangs de la Friandise.

Limonadiers.

Café de Foi. Lorsqu'on a nommé le Café de Foi, au Palais-Royal, toujours tenu par l'une des femmes les plus belles,

les plus aimables et du meilleur ton, dont s'honore le Commerce de Paris (Madame Le Noir), on a indiqué le meilleur Café de la Capitale, sous tous les rapports.

Nous signalerons ensuite, au même Palais-Royal, celui du Caveau, celui de Corazza, et le Café Lemblin :

Café du Caveau.

Café Corazza.

Café Lemblin.

Rue Taitbout, le Café Tortoni, où l'on prend de très-bon Chocolat et le meilleur Punch glacé de Paris, et où le Vice-Président des Gobe-mouches, l'aimable M. de la Neuville, paroît avoir fait élection de domicile :

Café Tortoni.

Même boulevard, au coin de la rue d'Artois, le Café Hardy, si renommé par ses Déjeûners à la fourchette, et dont nous avons fait un ample éloge au Chapitre des Restaurateurs :

Café Hardy.

Le Café du Mail, au coin de la rue de ce nom et de celle Montmartre, renommé pour le bon Café à l'eau :

Café du Mail.

Le Café Conti, quai de ce nom, toujours tenu par M. Fragerolles, et connu pour ses Déjeûners à l'anglaise :

Café Conti.

Le Café Zoppi, successeur de Procope et de Du Buisson, rue des Fossés-St-Germain-des-Prés, n°. 13, où

Café Zoppi.

l'on prend toute l'année d'excellentes Glaces, tout en lisant une foule de Journaux qui ne les valent pas ;

M. Mazurier. Enfin, M. Mazurier, très-bon Glacier, à l'entrée des Champs-Elysées, auquel il faut commander *d'avance* ce que l'on veut, pour être très-bien servi. Il entreprend avec succès les Desserts, les Thés, et la partie sucrée des Bals et des Fêtes.

Les états dont nous allons dire un mot n'ont qu'un rapport indirect avec la Gourmandise ; mais nous avons assez bien démontré la connexité qui existoit entr'elle et eux, pour qu'on nous pardonne d'en parler succinctement, ainsi que nous l'avons fait dans nos précédentes Années. A leur tête, et comme étant, dans beaucoup de cas, très-utiles aux Gourmands, nous placerons les

Apothicaires.

M. Folloppe. M. Folloppe, rue Saint-Honoré, n°. 381, que nous avons déjà vu tenir un rang honorable parmi les bons Distillateurs, possède une Pharmacie recommandable, et depuis long-temps estimée. C'est là que les Amphitryons, qui veulent purger

leurs Cuisiniers, s'adressent de préférence (1); parce que M. Folloppe tient des potions purgatives toutes préparées pour cet objet. Outre les articles de Pharmacie gracieuse, tels que Sirops, Pâtes de Guimauve et de Jujubes, etc., de très-bonne qualité, il a une Fabrique de Chocolat depuis long-temps en réputation.

Nous donnerons également des éloges aux Pharmacies de

M. Lamégie, rue du Bac, n°. 19, près celle de l'Université, et de M. Lamégie.

M. Bourgogne, rue de La Harpe, n°. 33, vis-à-vis celle Serpente. M. Bourgogne.

Nous avons, dans le cours de ce Volume, parlé en détail de l'un et de l'autre, à l'occasion de la Conserve de Café et des produits de l'Hémérocalis.

M. Cadet de Gassicourt, Pharmacien de l'Empereur, rue Saint-Honoré, n°. 108, soutient, dans toute sa gloire, l'honneur d'un nom célèbre dans les Sciences. Auteur M. Cadet

(1) Voyez l'Article intitulé : *De la Santé des Cuisiniers*, page 216, de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition.

d'un Dictionnaire de Chimie très-estimé, de plusieurs Ouvrages Gastronomiques pleins d'esprit, de sel et d'érudition, de divers Opuscules littéraires, et même de quelques pièces dramatiques, jouées avec succès, il a de plus une excellente Pharmacie, dans laquelle il se fait un débit très-considérable des meilleurs médicamens.

M. Pelletier.

Nous devons en dire autant de M. Pelletier, rue Jacob, n°. 15, successeur du fameux Rouelle. C'est l'une des Pharmacies les plus fréquentées de Paris. Le Docteur Gastaldy y envoyoit tous ses malades, dans les occasions importantes. Il s'y fabrique de bons Chocolats, et l'on y trouve un dépôt du fameux Ratafiat de Grenoble, de M. Teisseire.

Orfèvres.

Rien ne contribue plus à faire manger chaud que les plats d'argent; rien n'honore plus une table somptueuse qu'une vaisselle élégante et riche. Adressons-nous pour tout cela, non au *Singe Violet*, transformé d'un coup de baguette de Tabletier en Orfèvre, et même en Or-

fèvre impérial, car nous ne saurions, dans ce genre, avoir confiance à un Artiste qui n'a point été élevé dans son art; mais visitons la Fabrique de M. Odiot, rue Saint-Honoré, n°. 150, et nous y trouverons tout ce qui peut flatter en ce genre les goûts les plus difficiles. C'est non-seulement (depuis la déconfiture du malheureux Auguste) le premier Orfèvre de Paris, mais encore celui qui fait le plus d'affaires. M. Odiot.

Dans la cour du Palais, vis-à-vis la Cour des Comptes, il existe un Orfèvre qui s'adonne principalement à la fabrique des Couverts: il sort de ses ateliers une quantité prodigieuse, traités avec soin, et à des prix raisonnables. On peut donc s'adresser avec confiance à M. Dupont. Heureux qui peut, comme dans la chanson, devenir son ami! M. Dupont.

Couteliers.

Rien n'est plus essentiel pour le service de la table, et pour la dissection élégante des viandes, que de bons Couteaux. Nous en avons fait sentir les avantages dans notre *Ma-*

nuel des Amphitryons (1). Pour y parvenir, ce n'est plus au Gascon des Couteliers qu'il faut s'adresser, mais bien à celui de l'Empereur et des hôpitaux de la Marine, M. Grangeret, rue des SS.-Pères, vis-à-vis celle St-Guillaume. Outre des couteaux de table et à découper, couteaux de cuisine, etc., d'une trempe excellente, et fabriqués avec un goût et une solidité remarquables, nous y trouverons des rasoirs capables de couper tout seuls les barbes les plus rétives et les plus opiniâtres; chose précieuse pour les Gourmands, qui ne vont jamais dîner en ville qu'après s'être rasés proprement; de vrais damas; des instrumens de chirurgie d'un fini et d'une précision rare; enfin un excellent repassage; car personne ne sait mieux que M. Grangeret redonner le fil aux instrumens tranchans qui l'ont perdu. C'est en tout une Fabrique du premier ordre, et une Boutique dont les Maîtres annoncent

M. Grangeret.

(1) Voyez la page 29 et suivante de notre *Manuel des Amphitryons*. Paris, chez Capelle et Renand, Libr., rue Plâtrière, et J. Chaumerot, au Palais-Royal, n°. 188. Prix, 6 fr.

une politesse et un savoir-vivre qui deviennent chaque jour plus rares dans le Commerce. Cette Maison est donc, sous beaucoup de rapports, digne de la plus grande confiance, et nous ne cesserons de la recommander.

Lingers.

M. Boissière.

Mais ce n'est pas le tout d'avoir une belle vaisselle d'argent et de bons couteaux; il faut auparavant bien habiller sa table avec de beau Linge de Flandre, etc. On y parviendra, en s'adressant à M. Boissière, Marchand Toilier, rue de la Barillerie, n°. 30. C'est une Maison très-bien assortie, et digne de toute confiance. Ce que l'on y vend est un peu cher, mais d'excellente qualité; et l'on regagne en durée, ce que l'on a payé un peu plus en argent.

Fabricans de Porcelaine.

Mais tout cela ne suffit point encore pour compléter un service: nous avons fait sentir, à cet égard, tous les avantages d'une belle Porcelaine (1), et ce luxe, joint à celui des

(1) Voyez l'article intitulé: *De la Por-*

cristaux, est sans contredit celui qui plaît le plus à l'œil enchanté. Or, après la Manufacture de Sèvres (laquelle, étant soutenue par le Gouvernement, est hors de ligne), on ne trouvera rien de plus beau que dans les ateliers de MM. Dilh et Guerhard, rue du Temple, au coin du Boulevard. La beauté des formes, l'éclat des dorures, le fini des peintures (1), confiées à des Artistes du premier ordre, rendent cette Manufacture la première de France, et ses produits propagent au loin la gloire de nos Artistes. Un service sorti de ses ateliers est le plus bel ornement d'une table.

MM. Dilh et Guerhard.

Cependant tout le monde ne peut pas atteindre au prix des Porcelaines de MM. Dilh et Guerhard, quoique

---

celaine considérée sous le rapport de la Table, troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, seconde édition, pag. 220 et suiv.

(1) On voit depuis quelque temps, pour 2 fr. par personne, dans la maison de M. Dilh, un Salon de Glaces peintes par M. De Marne, qui attire un concours nombreux. Il est impossible d'imaginer en ce genre, rien de plus imposant, et jamais l'on n'a exécuté de peintures sur verre dans une semblable proportion.

bien plus modéré que ceux de Sèvres, et cependant il faut que les Amphitryons qui n'ont qu'une fortune bornée, puissent jouir aussi de tous les avantages qu'on retire de l'usage de la Porcelaine. C'est pourquoi nous engageons ceux qui l'aiment pour elle-même, et non pour les peintures qui la renchérissent, à s'approvisionner dans les Magasins de M. Neppel, rue de Crussol, récemment visités par la Reine de Bavière qui y a fait de nombreuses emplettes. M. Neppel.

Ils y trouveront, sous des formes simples, agréables et même élégantes, toutes les pièces du service le plus complet de table ou de déjeûner, fabriquées d'une très-bonne pâte, d'un blanc uni, et qui plaît à l'œil sans le fatiguer. C'est surtout à la perfection de ce blanc que M. Neppel s'est attaché dans sa fabrique, et il est parvenu à le rendre tel, que le sien fait honte à la neige.

Fabricans de Cristaux.

Nous renvoyons à ce que nous avons dit, dans ce Volume, des Cristaux de la Manufacture de Mont-Cénis, et nous engageons tous nos Cristaux de Mont-Cénis.

Lecteurs à visiter les Magasins de M. de la Doueppe Du Fougerais, propriétaire de cet admirable établissement, rue de Bondi, n°. 10. Les palais des Fées ne sont que des chaumières, comparés à cete réunion étincelante. C'est ce que l'industrie française a exécuté de plus éclatant. La beauté de la matière le dispute à l'élégance des formes, et la perfection du travail le cède au fini précieux du dessin. Il est tel bol à punch, en cristal de cette Fabrique, qui coûte vingt-cinq louis, et qui n'est pas trop payé.

Tabletiers.

M. Vaugeois. M. Vaugeois, rue des Arcis, n°. 56, au *Singe vert* (et non pas *verd*, comme on le lit sur ses factures et son tableau), mérite toujours le titre d'Orfèvre des Philosophes, qui trouveront chez lui de quoi monter en ébène, en acajou, en buis et en palissandre, tous les accessoires d'une table élégante; tels que Porte-verres, Porte-huiliers, Salières, Couverts, etc.; rien de plus noble dans son élégante simplicité, que tout ce qui sort de cette ancienne fabrique, où

où tout est exécuté avec un soin qui en fait excuser le prix.

Magasins de Meubles.

Hôtel de Choiseul. M. Baudouin.

Nous nous sommes étendus, à diverses reprises, sur les avantages qu'il y avoit pour les Amphitryons, de se pourvoir de tous les Meubles à l'usage de la table, des salons et même des boudoirs, chez M. Baudouin, propriétaire de l'Hôtel de Choiseul, rue Grange-Batelière, n°. 3. C'est, en ce genre, le premier Magasin de l'Europe, et le mieux assorti. Toutes les fortunes trouvent de l'avantage à s'y pourvoir; et si quelque chose peut égaler la beauté de tous les objets qui y sont rassemblés, c'est la politesse affectueuse et l'aménité complaisante du fondateur de ce magnifique établissement, où l'on trouve à côté des Bronzes, des Pendules et des Meubles somptueux, d'excellens Chocolats et des Liqueurs délicieuses, etc. etc.

Chaudronniers.

M. Schildres.

Peu de gens connoissent les Fourneaux-Déjeûners, imaginés par M. Cadet de Vaux, au moyen desquels

on fait cuire des Côtelettes, du Boudin, des Saucisses, etc. en deux minutes, et avec *une feuille de papier.* Rien n'est plus commode, surtout en été, surtout pour un garcon qui reçoit le matin d'aimables visites, dont il veut dérober à ses gens la connoissance. C'est une invention tout à la fois curieuse et utile, et dont nous ressentons chaque jour les avantages. On y fait cuire de même toute espèce de déjeûner liquide, et toujours avec quelque morceau de papier pour tout combustible. Cet appareil ne coûte que 24 fr., et 36, quand on veut que les casserolés soient doublées d'argent. Il se fabrique uniquement chez M. Schuldres, très-bon Chaudronnier-Poêlier, rue des Francs-Bourgeois-Saint-Michel.

Fabricans de Lampes à double courant d'air.

M. L'Ange. Nous avons fait sentir, plus d'une fois l'avantage qu'il y a d'éclairer de cette manière une salle à manger, un salon, par des Lampes plaquées ou suspendues. Nous continuerons d'indiquer la superbe fabrique de M. L'Ange, rue Sainte-Avoye; tout

s'y établit en grand, et s'y exécute avec la plus rigoureuse précision.

Mais nous ne cesserons de recommander, pour éclairer les tables, bureaux, etc., les Lampes mécaniques de M. Carcel, Horloger, rue de l'Arbre-Sec, n°. 18, sur lesquelles on a lu dans ce Volume des détails qui nous dispensent de revenir ici sur tous les avantages qui en résultent. Point d'ombre, bien plus grande intensité de lumière, entretien facile, aucun autre embarras que celui de remonter la Lampe au bout de huit heures, etc. M. Carcel a non-seulement perfectionné, depuis deux ans, la mécanique de ses Lampes, mais il est parvenu à leur donner des formes singulièrement agréables et très-appropriées au service de la table, tels que Colonnes, Obélisques Egyptiens, etc. Il faut les voir dans son Magasin, pour s'en former une idée. Il adapte à celles de canet des cabochons, en papier blanc qui répandent des flots de lumière, et dont l'effet est merveilleux. Il est parvenu aussi à introduire dans ses globes de gaze, des miroirs paraboliques, dont l'effet est de réfléchir la. M. Carcel.

lumière sur un point donné ; mais cette invention a besoin encore d'être mûrie.

Le même M. Carcel tient un dépôt de Briquets oxygénés, très commodes pour se procurer à l'instant de la lumière. C'est un homme singulièrement instruit, ainsi qu'on en a pu juger par la Lettre qu'il nous a fait l'honneur de nous adresser, et que nous avons imprimée dans ce Volume, page 121.

Physiciens.

M. Beyer. M. Beyer, Physicien habile, le premier de Paris pour les Paratonnerres et pour tout ce qui a quelque rapport à l'électricité, continue de rendre de grands services aux Gourmands, tant avec le secret qu'il a de mortifier en un clin-d'œil la volaille, que par ses Briquets phosphoriques, si précieux la nuit dans les indigestions. Il demeure toujours en sa maison, rue de Clichy, n°. 16, où l'on voit le Cabinet de Physique et d'Electricité, etc., le plus complet et le plus curieux qu'il y ait à Paris.

Opticien.

Nous renvoyons à ce que nous avons dit dans nos précédentes Années, des rapports qui se trouvent entre l'Optique, la Catoptrique, etc., et la Gourmandise, pour continuer d'indiquer la belle fabrique de M. Jecker, rue des Douze-Portes au Marais, comme la première de Paris en ce genre. Il fait bâtir en ce moment, rue de Bondi, des Ateliers pour la construction des Instrumens de Mathématiques et de Marine, dont la perfection intéresse, sous plus d'un rapport, les Gourmands; car il ne faut pas que les Marins se trompent de chemin, lorsqu'ils nous rapportent les denrées coloniales, le thé, les épices et les autres productions exotiques, sans lesquelles, quoi qu'on en dise, nos jouissances alimentaires seroient bien imparfaites. M. Jecker.

Fleuristes.

M. Tripet, ce Grand-Prêtre de Flore, ainsi que l'a ingénieusement baptisé M. Geoffroy, son digne protecteur, continue de vendre avec succès, non-seulement des Oignons de tubéreuses, de jacinthes, de tulipes, M. Tripet.

de narcisses, pour la décoration des desserts d'hiver; mais on trouve chez lui ces fameux Haricots de l'Arabie heureuse, déjà recommandés comme Haricots verts dans cet Ouvrage, et qui, mangés en fèves, sont singulièrement onctueux, agréables, sucrés, et même très-supérieurs aux haricots de Soissons. M. Tripet demeure toujours Avenue de Neuilly, n°. 18, aux Champs-Elysées, et son Jardin offre, dans diverses saisons, la réunion des plus belles fleurs naturelles qui soient en France. On ne peut trop louer l'industrie et l'activité de ce respectable père, qui élève avec ses tulipes sa nombreuse famille.

Marchands de Draps.

M. Petit. Quoi de plus fait pour favoriser la digestion, que d'avoir toujours l'estomac chaud? On y parvient par l'usage des gilets de flanelle de mer, et des habits bien étoffés en bons et beaux Draps de Sedan, de Louviers, etc., qu'on trouve toujours en première qualité et à très-bon prix, chez M. Petit, à la Barbe-d'Or et au Jockey réunis, rue Vivienne, n°. 6.

Quand nous aurons fait des emplet-

tes dans ce Magasin, gardons-nous bien de les donner à confectionner au Tailleur qui y est attaché, parce que son adresse va de pair avec sa probité; mais portons-les à celui que nous allons indiquer.

Tailleurs.

C'est M. Hendel, rue de Richelieu, n°. 12 : il travaille avec beaucoup de goût, et il habille plus d'un Gourmand. C'est le digne gendre du fameux M. Tailleur, si souvent célébré dans le cours de cet Ouvrage. M. Hendel.

Parfumeurs.

En sortant de chez le tailleur, il faut achever sa toilette chez le Parfumeur, et nous ne saurions en indiquer un meilleur, sous tous les rapports, que Mad. la Veuve Fargeon et fils, rue du Roule, n°. 11, Parfumeurs de la Cour. C'est la première fabrique de Paris, et très-incontestablement la meilleure. Ses corps et ses extraits de Pommade embaument tout le quartier, ainsi que ses corps de Poudre, ses eaux de senteur, sa poudre du sérail, ses pâtes d'amande parfumées, etc. Son Eau de Mme. Veuve Fargeon et Fils.

Cologne est souveraine pour rappeler à la vie les Gourmands tombés en syncope ; et l'on peut dire que cette ancienne et illustre maison règne en souveraine dans toutes les branches de la Parfumerie.

Nous avons vu que M. J. J. Fargeon, de Grasse, beau-frère de Mad. Fargeon, l'avoit rendue dépositaire de ses délicieuses Liqueurs, et de son Marasquin qui a fait oublier celui de Zara, parce qu'il est tout aussi bon et beaucoup moins cher.

M. Erambert. M. Erambert, rue Saint-Honoré, n°. 198, continue de fabriquer de bonne Eau de Cologne ; c'est une bonne et ancienne Maison.

M. Pinaudier. Nous en dirons autant de celle de M. Pinaudier, successeur de M. Raibaud, rue Saint-Honoré, n°. 342, connue surtout pour son excellente Eau de Miel d'Angleterre.

M. Laugier. MM. Laugier père et fils, rue Bourg-l'Abbé, n°. 41, travaillent principalement en gros et pour la Province ; ils font de fortes et nombreuses expéditions.

Filtres Dépurateurs.

M. Du Commun. Voulons-nous boire toute l'année

de l'eau de la Seine, diaphane, limpide et blanche comme un diamant du Mogol ? N'oublions pas que nous ne pourrons y parvenir qu'en usant des Filtres clarificateurs de M. Du Commun, dont la Fabrique est toujours rue de Beaune faubourg Saint-Germain. Ces Filtres s'adaptent à peu de frais dans toutes les fontaines ; et l'on vend, dans cette Manufacture, des Fontaines de toutes les formes et grandeurs garnies de Filtres. Il est peu d'établissemens qui intéressent d'une manière plus essentielle la salubrité ; et l'on peut dire que la sensualité y trouve également son compte, plusieurs Gourmands s'étant fait buveurs d'eau, pour manger davantage.

Marchands de Bois.

Il importe beaucoup, pour avoir d'excellens rôtis, de les faire devant un feu pur et clair ; ce qui ne s'obtient qu'avec du Bois très-sec et de bonne qualité. On en trouve qui réunit à ces avantages celui de donner beaucoup de chaleur, en s'adressant aux Chantiers de MM. Jadras frères, île Louviers. MM. Jadras frères.

Couleurs Lucidoniques.

Mme. Cosseron.

N'oublions pas de faire peindre nos salles à manger, salons, etc. en Couleurs Lucidoniques, aussi solides que l'huile, plus brillantes que la détrempe, et qui ne laissent pas, au bout de douze heures d'application, la plus légère odeur. Cette admirable découverte, contre laquelle les Peintres seuls se liguent, commence à prendre, parce qu'on en a reconnu tous les avantages : éclat, salubrité, économie. On trouve dans le même Magasin, des Papiers Lucidoniques, très-bons pour calquer et faire des stores ; des Cires à cacheter de toutes couleurs et bien fabriquées, et un Elixir odontalgique, connu sous le nom d'*Eau balsamique Rosée*, qui raffermit les gencives en communiquant une odeur agréable à la bouche. Madame Cosseron, inventeur de ces précieuses découvertes, dirige avec autant d'activité que d'intelligence et de politesse, cette Fabrique, toujours située rue Dauphine, n°. 20.

Dentistes.

M. Pé de la Borde.

Rien n'importe plus à un Gour-

mand que d'avoir la mâchoire en bon état, puisque les dents sont les premiers instrumens de la digestion, qui ne peut être parfaite qu'autant qu'une bonne mastication l'aura préparée. Pour jouir de tous ces avantages, il faut donner sa bouche à l'entretien à M. Pé de la Borde, excellent Dentiste, rue Plâtrière, n°. 21. On s'en trouvera bien à tous égards; rien n'égale sa dextérité, si ce n'est son habileté dans toutes les autres parties d'un art dont l'exercice n'est malheureusement que trop souvent abandonné aux empiriques.

Sachets anti-apoplectiques.

Sachets d'Arnoult.

Nous avons fait sentir, dans un Article particulier (cinquième Année de l'Almanach des Gourmands, pag. 124), tous les avantages de cette découverte utile, qui seroit intéressante, quand bien même elle ne serviroit qu'à rassurer l'imagination; mais la propriété de ces sachets d'Arnoult est bien reconnue, puisqu'ils accélèrent, en les portant sur le creux de l'estomac, la circulation du sang. On en trouvera de véritables, rue Montmartre, n°. 180. S'adresser au portier.

Baigneurs.

M. Vigier. Dans notre article, intitulé *des Bains considérés sous le rapport de l'hygiène gourmande* (1), nous avons fait sentir tous les avantages qui résultent pour un vrai Gourmand de l'usage fréquent des Bains, soit naturels, soit chauds. N'oublions donc pas de visiter ceux établis sur la rivière par l'illustre Vigier, avec autant de goût que de propreté; et pendant l'hiver, rendons-nous dans ceux M. Fortin. de M. Fortin, rue de Montesquieu : toutes les recherches du luxe et de l'élégance y sont prodiguées, sans que pour cela le prix en soit plus élevé que celui des autres Bains. (30 s.)

Seringues mécaniques.

M. Rousselle. Tout cela ne suffit point encore, et il est des occasions, où soit comme remède, soit comme apéritif, un Gourmand veut recourir à l'usage d'un petit clystère bénin, anodin et détersif : cependant si rien n'est plus simple qu'un bain interne, rien n'est plus incommode que son application, et ce motif seul y a fait renoncer beaucoup de gens à qui un clystère donné à

(1) *Voyez* la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 196.

propos eût sauvé une maladie. Un Potier d'étain, M. Rousselle, rue Neuve-des Petits-Champs, n°. 36, a imaginé une Seringue mécanique, dont le jeu est si facile, que ce qui étoit un supplice, est devenu, grâce à lui, une partie de plaisir. Cette belle invention ne coûte que 15 fr. Ce n'est donc pas la peine de s'en passer, surtout les jours où l'on doit dîner en ville.

Imprimeurs.

Continuons à nous servir, pour l'impression de nos Billets d'invitation, Menus, Visites de digestion et autres, des presses de M. Cellot, Imprimeur de cet Almanach, rue des Grands-Augustins, n°. 9, maison ancienne et digne de toute confiance : et n'oublions pas non plus M. Porthmann, Imprimeur ordinaire de S. A. I. et R. Madame, et du Jury-Dégustateur, rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 36.

M. Cellot.

M. Porthmann.

Ici nous terminerons notre septième Promenade nutritive. Puisse-t-elle mettre en appétit tous ceux qui l'auront faite avec nous !

FIN DE LA SEPTIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE
ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la septième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques*.

AARON (la verge d') citée, page 153
Abbaye de Domèvre (l'), citée pour son chœur et sa cuisine, 116
A bon entendeur salut, 244
Aclocque (M.), successeur de l'illustre Maille, vinaigrier-distillateur, cité, 79, 254, 256
Actrices (du théâtre de Paris où il se trouve une surabondance de jolies), 192
Adeptes (de deux charmantes) gourmandes, affligées l'une de 16, l'autre de 19 ans, 189
Affranchir (il faut absolument) tout ce que l'on adresse à l'Auteur, xvj
Agathe (d'une fort jolie), qui n'est cependant ni trop dure, ni trop précieuse, 115
Agathe (Mlle) Cardon, surveillante des chapons de la Marmite Perpétuelle, citée, *idem.*
Aile (doutes de l'Auteur sur l') de M. Santerre, 252

Alambic Littéraire (l'), par M. Grimod de la Reynière, annoncé au revers du faux titre.
Albouy d'Azincourt (Epître dédicatoire aux mânes de M.), v
Alexandre (M.), Amphitryon négatif, cité comme un écueil, 235
Almanach des Gourmands (Collections complètes de l'), formant 7 vol. in-18, annoncées au revers du faux titre.
Almanach des Gourmands (l') n'a rien de commun avec le Journal des Gourmands et des Belles, aujourd'hui l'Epicurien Français, 130
Amitié des Gens de Lettres (de l'influence de l') sur le sort des états de bouche, 36
Amphitryons du faubourg Saint-Marcel (quel est l'un des meilleurs), 252
Andouilles de Vire (détails intéressans sur les), 133
Andouille de Vire (dimensions et poids colossal d'une) *idem.*
Anecdote Gourmande, 93
Anisette (de l') et de quelques autres liqueurs de Bordeaux, 16
Anonyme (d'un entremets), soumis au jugement du Jury dégustateur, lors de la 352e. séance, 189
Anneaux d'angélique glacés de M. Duval (les), indiqués, 272
Apothicaires, 280
Apothicaires (les bons) sont plus communs que les grands cuisiniers; et pourquoi, 144

Apothicaire en chef du Jury dégustateur (quel est l'), 76
Appert (M.), célèbre conservateur, cité, 162, 164, 165, 166, 167, 168, 253
Appendice (petit) sur les Cristaux de Mont-Cénis, 97
Arsène (Mlle), actrice du théâtre du Vaudeville, citée, 192
A trompeur trompeur et demi, anecdote, 93
Avantages des lampes mécaniques (les), 291
Avoine (singulière propriété de l'), 55
Auger (M.), épicier fallacieux, signalé, 103
Augusta (Mlle), ci-devant actrice du théâtre du Vaudeville, citée, 156, 253
— (âge et patrie de Mlle.), 157
Auguste (complainte sur les malheurs de M.), 283
Augustins (les Grands), pourquoi ce surnom leur a-t-il été donné, 111
Avertissement de l'Auteur sur cette septième Année, xj
Avis essentiel sur les envois faits à l'Auteur, xv
Avis du Libraire, au revers du faux titre.
Auvré (M.), marchand fruit.-orang., 270
Azincourt (feu d'), célèbre comédien français, cité, 7

Baigneurs, 300
Balaine (M.), restaurateur, cité, 35, 61, 150, 219, 220
Baptême gourmand (histoire d'un), 190
Bardes (l'opéra des), exécuté en pâtisserie, cité, 7

Barré (M.), Homme de Lettres, directeur du théâtre du Vaudeville, et membre de la feue Société des Mercredis, cité, 192
Barruel-Beauvert (M. de), cité, 54
Baudouin (M. A. T.), négociant, 289
Baumé (pourquoi le célèbre) n'a jamais pu entrer à l'Institut, 57
Bavaroises à l'hémérocalis (recette des), 182
Beauccage (Madame), marchande d'issues, 271
Beauvais (Madame veuve), restaurateur, citée, 150
Beauvilliers (M.) restaurateur, cité, 35, 215
Belloy (M. de), inventeur du café sans ébullition, cité, 52
Belmont (Madame), actrice-sociétaire de l'Opéra-Comique Impérial, théâtre de Feydeau, citée, 156, 191
Belurgey (M.), ancien notaire, cité, 32
Benaud (M.) pâtissier, 216
Besançon (la ville de), chère aux Gourmands, sous le rapport des gaudes et de la moutarde en poudre, 157
Berthellemot (Madame la veuve), confiseur, 275
Betzi (Mlle), charmante actrice du théâtre du Vaudeville, citée, 177, 192
Beurton (M.), épicier distillateur, 248
Beyer (M.), physicien, ordinaire du Jury dégustateur, 292
Biennait (M.), rôtisseur de l'Empereur, 207
Blanc (du beau) de M. Neppel, 287

Bodin (Madame), actrice du théâtre du Vaudeville, excellente dans les caricatures, etc., etc., 192
(*Omise par erreur dans le texte*).
Boisgelin (M. le chevalier de), ancien officier au régiment du Roi, infanterie, l'un des Auteurs du Voyage de deux Français au nord de l'Europe, de Malte ancienne et moderne, etc., etc., cité, 188
Boissière (M.), linger, cité, 100, 285
Bol à punch en cristal, de 600 fr. (d'un), 288
Bombard et Brichet (feu MM.), célèbres cuisiniers de Vire, cités, 133
Bonbon d'Epicure (du), 277
Bonbons enveloppés de M. Le Moine (les), cités honorablement et comme très-bien aromatisés, 278
Bordin (M.), vinaigrier-distillateur, cité, 79, 80, 254
Bouchard (M.), confiseur, 278
Bouche en cour, promise aux membres les plus friands du Jury dégustateur, par M. Remuzat, 220
Bouchers, 202
Bouchon (M.), 223
Bouillerot de Saint-Ange (M.), brasseur, 252
Boulangers, 200
Boulangers (infidélité journalière et vraiment punissable des), dans la pesée des pains dits de luxe, 197
Bourgogne (M.), apothicaire, cité, 73, 75, 76, 281
Bourgogne (M.), distillateur, 248
Bousçarat (*encore un mot sur M.*), 151

Bouscarat (M.) distillateur de Clermont-Ferrand, indiqué, 151, 157, 158, 159, 250
Boutade, 176
Bras potelés (des) de Madame Perrin, 110
Brasseurs. 252
Bridault (Madame la veuve), épicière indiquée 47, 258
Bridault (note sur la maison de commerce de Madame la veuve), épicière, 105
Bridault (Madame la veuve), épicière, indiquée pour la vente en détail du riz de pommes de terre, 261
Briquets oxygénés (des), 192
Brizard et Roger (MM. Marie), célèbres distillateurs à Bordeaux, 250
Brizard (feu Britard, dit), comédien français, cité, 36
Brûle-gueule à la mode (le), 246
Brûlots (les femmes aimables et les hommes de bonne compagnie doivent renoncer à l'usage des), 20
Bucéphale (le petit), d'un grand artiste en chocolat, cité, 152
Bureau consultatif d'un nouveau genre (projet d'établissement d'un), 119

Cabilland (d'une certaine hure de), vendue par Madame Georges, le 27 octobre 1809, 268
Cadet de Gassicourt (M.), apothicaire impérial, 281
Cadran bleu (le), traiteur et restaurat., 210
Caillot (M.), charcutier, 212
Caillot-Duval (*Voyez* Correspondance de), 188

Café (considérations sur le), 67
Café de chicorée (ce que c'est que le), 48
Café à la vanille (du), fait sans vanille, 47
Café Conti, 279
Café Corazza, *idem.*
Café du Caveau, 279
Café de Foi, 278
Café du Mail, *idem.*
Café Hardy, *idem.*
Café Lemblin, renommé pour le punch chaud. *idem.*
Café Mazurier, 280
Café Tortoni, renommé pour le punch glacé, 279
Café Zoppi, *idem.*
Cafés (combien il restera de) ouverts dans Paris, d'ici à deux ans, 194
Campistron (quel est le) de la moutarde, 255
Capelle et Renand (MM.), libraires gastronomes et bons amphitryons, cités, 129, 130
Caractère distinctif des grosses pièces, 3
Careau (M.), ancien apothicaire et marchand d'huile, cité, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128
Carcel (M.), horloger, inventeur des lampes mécaniques, cité, 62, 291
Cardon-Perrin (Madame), restaurateur et propriétaire de la marmite perpétuelle, 218
Cardon-Perrin (Madame), restaurateur, indiquée, 106, 109, 110, 114
Cardon-Perrin (Madame), comparée à la nouvelle ville de Jérusalem, 110
Cardon (les), illustre famille de traiteurs, cités, 114

Carné (M.) ancien pâtissier, cité, 243
Castellane (M. Esprit-Boniface de), ancien vicomte, ancien officier au régiment du roi, ancien président de section, ancien colonel de la garde nationale, candidat du jury dégustateur, homme singulièrement aimable, proclamé l'*Alcibiade* du XIXe. siècle, 188, 217
Catalogue raisonné des chocolats de M. de Bauve (il faut lire et méditer le), 265
Cauchois (M.), ancien pâtissier, cité, 231
Caumont (M.), ancien comédien français, citée, 7
Caveau moderne (les Chansonniers du), cités comme instrumens de la gloire du Rocher de Cancale, 150
Cellot (M.), Imprimeur, 301
Censeur dramatique (le), par M. Grimod de la Reynière, annoncé au revers du faux titre.
Cerceau (M.), bon amphitryon champenois, instituteur à Bar-sur-Seine, cité, 174
Champignons vénéneux (le vinaigre est l'antidote des), 77
Chanson en réponse au Feuilleton, etc., 174
Chapons de la Marmite perpétuelle (les), cités, 88
Chaptal de la cuisine (quel est le), 257
Charcutier, 211
Charles IX, tragédie révolutionnaire, citée, 89
Chaudronniers, 289
Chauveau de la Miltière (Madame), indiquée, 41, 101

Chef de cuisine (M. Louvet), du Rocher de Cancale, gratifié, 149
Chénier, (M. J. M.), membre de l'Institut, cité, 89
Chevet (Madame), marchande de comestibles, 242
Chimiste des Gourmands (quel est le vrai) 163
Chocolat (du), 135
Chocolat analeptique (le) de M. de Bauve, cité, 53
Chocolat de santé (du), 137
Chocolat à la vanille (du), 137
Chocolat (le) est le déjeûner habituel des hommes de cabinet, 138
Chocolats étrangers (les), sont fort au-dessous de leur réputation, 139
Chocolat analeptique (le) au salep de Perse, de M. De Bauve est la Fontaine de Jouvence, pourquoi, 142
Chocolat au salep de Perse de (le), M. de Bauve, indiqué et recommandé, 265
Cidre (des vertus digestives du), 253
Clément (M.), fruitier-oranger, 270
Collation, (d'une aimable), à faire en hiver, 253
Collin d'Harleville (feu), poète dramatique, cité, 235
Comparaison du prix du pain avec celui du blé, pendant le cours de 1810, 297
Confiseurs, 271
Confiseur de l'Empereur (qui mérite le mieux le titre de), encore à conférer, 272
Confitures de sardines (des), 27
Confitures sèches (les) de Clermont-Ferrand, citées, 154

Conseils (bons), donnés à M. et à Madame Biennait, 207, 208
Conserve de café (de la), 67, 185
Conserves de M. Appert (un mot sur les), 162
Considérations préliminaires sur la sixième petite Revue gourmande, 193
Considérations sur les disputes des Savans, 75
Considérations sur le chocolat, 135 et suiv.
Contat (Mlle. Louise) l'aînée, ancienne comédienne française, citée, 37
Contat (Mlle. Emilie), actrice sociétaire du Théâtre Français, citée, 156
— Citée pour son excellente méthode de servir le potage, 164
Coraux (des) de la Manufacture de Marseille, 116
Corail (petite digression sur le), 117
Corail (du) des lèvres de Mesdames Mézeray, Belmont, Giacomelli, Betzi, et autres jeunes et jolies Gastronomes, 118
Corail (de la beauté des parures de) de la Manufacture de Marseille, *idem.*
Corcellet (M.), marchand de comestibles, 242
Corps (M.), charcutier, 211
Correspondance Gourmande, 106
Correspondance philosophique de Caillot-Duval (la), ouvrage original et très-piquant, citée, 188
Cosseron, (Madame), née La Grenée, inventeur de couleurs lucidoniques, 298
Couleurs lucidoniques, *idem.*

Couteliers, 283
Crébillon de la moutarde (M. le Maoût est toujours le), 256
Crême d'Arabie (la) de M. Le Moine, citée, 20
Crême de citron (de la), de M. Gabillot, 249
Crême de fleurs d'orange au petit-lait (la) de M. Tanrade, citée, indiquée et recommandée, 247
Crême de vanille (de la), de M. Bouscarat, 157
Crémiers, 263
Cristaux (des) considérés dans leurs rapports avec la table, 61
Crispin médecin (comédie de Hauteroche), citée à propos de pilules, 91
Cristaux de Mont-Cénis (des), 66
Cristaux (des) de Munstal, cités, *idem.*
Cuisinier sans défaut (un) est plus rare qu'un grand poète, 144
Cussy (M. Louis de), cité, 189

Dame aimable habitant St-Germain-en-Laye, citée, 92
Dangers (M.), traiteur, 209
Darras (M.), boucher, 203
De Bacq (M.), pâtissier, 227
De Bauve (M.), fabricant de chocolat, cité, 53
De Bauve (M.), fabricant de chocolat, indiqué et recommandé, 141, cité, 142
De Bauve (M.), fabricant de chocolat, 264
cité, 268
De Belloy (M.), inventeur du café sans ébullition, cité, 69
Découvertes nouvelles (de quelques), 178

De Gand (M.), célèbre pâtissier d'Amiens, 234
De Harme (M.), ancien restaurateur, cité, 106, 108, 114.
Déjeûners (les) philosophiques, littéraires et semi-nutritifs de l'Auteur, cités, 74
Déjeûners à la lyonnaise (des), 212
De Laisse (M.), épicier, cousin de la Truie qui file, et tenant le dépôt des meilleurs fromages de Viry, 264
De Londres (MM.), frères, épiciers-droguistes, cités, 57
Delormel (M.), ancien pâtissier, cité, 228
De Marne (M.), peintre célèbre, cité, 286
Denrées coloniales (effets prévus de la cherté toujours croissante des), 194
Dentistes, 298
Dépositaire général des coraux de Marseille, à Paris (nouvelles fonctions à exercer par le), 120
Des Bordes (Mlle.), ancienne actrice-sociétaire de l'Opéra-Comique impérial, théâtre de Feydeau, citée, 156
Des Brosses, actrice-sociétaire du Théâtre français (éloge mérité de Mlle. Eulalie), viij
Des Brosses (Mlle. Eulalie), actrice-sociétaire du Théâtre français, citée, 156
Desmares-Domilliers de Thésigny (Mme.), actrice du théâtre du Vaudeville, citée, 192
Des Nœuds (Madame), marchande de poisson d'eau douce, 269
Des Roziers (M.), confiseur, 273

Dictionnaire de Chimie (le), de M. Cadet, cité avec éloge, 282
Difficulté (de l'extrême) de bien préparer le café, 68
Dilh et Guerhard (MM.), fabricans de porcelaine, cités, 62, 63, 100, 286
Dinde (d'une) truffée, mangée par M. Grec avec ses amis, et pourquoi, 131
Dîner (d'un) de huit personnes, où il fut bu quarante bouteilles de vin, et ce qui en arriva, 205
Disciple d'Epicure (le), hymne, 169
Discours prononcé par le docteur Rouvière, *lors de sa réception au* Jury Dégustateur, 86
Distillateurs, 244
Divinités acétiques (quelles sont les deux premières) de l'Europe, 79
Dix-sept sortes de liqueurs (le Jury dégustateur boit à chacune de ses séances), 74
Du Commun (M.), fabricant de filtres à charbon et de fontaines filtrantes, 296
Du Fougerais (M. de la Doneppe), manufacturier des cristaux de Mont-Cenis, et de LL. MM. II. et RR., cité, 97, 98, 100
Du Gazon (feu Gourgaud), comédien français, cité, 36
Du Moulin (M.), ancien maître-d'hôtel, cité comme inventeur du café à la vanille, 54
Du Ponchel (M.) épicier-droguiste, cité, 57
Dupont mon ami, 283

Dupont (M.), orfèvre, fabricant de couverts, 283
Dutfoy (M.), décorateur-faïencier, cité, 151
Duval (M.), traiteur et très-bon cuisinier, 210
Duval (M.), confiseur, 271

Eau balsamique rosée (de l'), de madame Cosseron, 298
Eau-de-vie de pruneaux (de l'), de M. Bouscarat, 155
Ecole de la jeunesse (de l'), la plus fréquentée de Paris, 183
Elémens de Pharmacie, de Baumé (les), cités et recommandés, 57, 144
Élisée (le prophète), cité, 231
Elixir de Garus (de l'), de M. Bouscarat, 158
Eloquence gourmande, 86
Epices (considération sur les), 143
Epiciers, 256
Epiciers (les) pèsent en général assez juste avec les nouveaux poids, 199
Epicurien français (l'), ou les Dîners du Caveau moderne, nouveau titre du Journal des Gourmands et des Belles, depuis qu'il a renoncé à la littérature gourmande pour se livrer exclusivement aux chansons, 130
Epître dédicatoire, v
Erambert (M.), parfumeur, 296
Esprit (de l') des avoués, 33
Esprit (de l') des huissiers, 33
Esprits de M. Gabillot (des), 259
Etats et professions (de quelques) qui

ont un rapport indirect avec la bouche, 280
Examinateur (l'Auteur nommé par M. Remuzat, premier) des lèvres de corail, 121
Excipient des marrons rôtis (quel est le meilleur), 253
Extrait d'abricot (de l'), de M. Bouscarat, 157
Extrait de primevère (de l'), de M. Bouscarat, 159
Extemporary (de l') de M. Appert, 166

Fabricans de gaufres à la flamande, 262
Fabricans de pain d'épice, 262
Fabricans de sirop de Punch, 250
Fabricans de sirops, 251
Fabricans de riz de pommes de terre, 261
Fabricans de lampes à double courant d'air, 290
Fabricans de cristaux, 287
Fabricans de porcelaine, 285
Fabricans de chocolat, 264
Faire le tour d'une table (ce que l'on doit entendre par), 14
Fanchons (les) et les Fanchonnettes, illustres pâtisseries, citées à l'occasion des gâteaux à la Minette, 191
Fargeon (M. J. J.), célèbre distillateur à Grasse, cité et indiqué, 250, 296
Fargeon (Madame la veuve) et fils, parfumeurs de la Cour, 295
Fécule de pommes de terre de Bezons, 261
Fécule (la) de pommes de terre de Bezons, citée, 40
Félicitations adressées aux dames de

Vire, sur les admirables dimensions des andouilles de leur pays, 134
Félix (M.), pâtissier, cité, 232
Ferrand (M.), boucher, 202
Ferrière (Madame), ancienne actrice de l'Académie impériale de Musique, citée, 156
Feuqueur (M.), boucher, 203
Fidèle Berger (le), 273
Filtres dépurateurs, 296
Fleur de pomme de terre (de la), 45
Fleuristes, 293
Fleury (M. Bénard), comédien français, cité, 36
Flûtes de la rue Saint-Denis (les), indiquées, 202
Folies amoureuses (les), comédie de Regnard exécutée en pâtisserie, 7
Folloppe (M.), apothicaire, 280
Folloppe (M.), distillateur, 248
Fonvielle (Mad.), née Templier, cit., 226
Fortia de Pilles (M.), ancien officier au régiment du Roi, et homme de lettres, cité, 188
Fortin (M.), baigneur, 300
Fougerais (M. de la Douepe du), manufacturier des superbes cristaux de Mont-Cénis, indiqué, 66
Fourcault de Pavant (M.), ancien notaire, cité, 32
Fourneaux-déjeûners (des), 289
Fragerolles (M.), limonadier, 279
Francis (M.), auteur dramatique, se connoissant mieux en comédies qu'en pâtés, quoique membre de la Société du Rocher de Cancale, cité, 129, 130.

Frères Provençaux (les), restaurateurs, 216
Freycinet (M.), agriculteur et propriétaire à Loriol en Dauphiné, indiqué, 146; cité, 147
Fromages de crême de Viry-sur-Orge (les), 264
Fromages de la poste de Meaux (les), cités et indiqués, 228
Fruits à l'eau-de-vie (les) de M. Guélaud père, indiqués et recommandés, 277

Gabillot (M.), épicier, 259
Gabillot (M.), épicier-distillateur, 248
cité, 249
Garbures (des), 8
Gargote savante (d'une), 34
Gastaldy (feu le docteur), très-bon médecin, cité, 69, 256
Gastaldy (opinion du célèbre docteur), sur la pharmacie de M. Pelletier, 282
Gastronomes de France (quel est l'un des plus savans), 188
Gastronomie étrangère, 81
Gâteaux au riz de pommes de terre (recette des), 43
Gâteaux à la Minette (des), 188
Gâteaux à la Minette (les), de M. Rouget, cités, 222
Gâteaux de Nanterre (des petits), 237
Gaudelet (M.), chargé de l'entrepôt du riz de pommes de terre, indiqué, 46, 104, 261
Gendron (M.), ancien pâtissier, 224

Généalogie de Madame Cardon-Perrin, 109
Geoffroy (M.), directeur du Journal de l'Empire, homme de paille, cité, 176
Geoffroy (M.), ancien professeur d'éloquence au Collége Mazarin, illustre et redouté rédacteur du feuilleton du Journal de l'Empire, cité, 176
Geoffroy (M.), critique célèbre, rédacteur du feuilleton du Journal de l'Empire, cité comme protecteur de M. Tripet, 293
George (M.), pâtissier, 224
Georges (Madame), marchande de marée, admonestée, 269
Georget (M.), peintre très-distingué de la manufacture de Sèvres, cité, 63
Goût dépravé (du) des bons bourgeois de Paris, à l'endroit du chocolat, 140
Graff (M.), pâtissier à Neuilly, 237
Grains de santé (les) du Dr. Franck, indiqués, 90
Grand Monarque (le), 271
Grangeret (M.), coutelier impérial, 284
Grec (M.), marchand de comestibles, cité, 241
Grignon (M.), restaurateur, 216
cité, 35
Grosses pièces (des), 1
Guéland, fils, confiseur, 274
Guéland (M.), père, distillateur, 247
Guéland (M.) père, confiseur, 276
Gueldre ou guildille, sorte d'appât, 24
Guérin (M.), vermicellier, 261

Guilbert (feu M.), confiseur. 277
Guillot (M.), ancien marchand de couleurs et fabricant de papiers peints, cité, 167

Hardy (Madame la veuve), restaurateur, 217
Hémard (M.), fabricant de pain d'épice, 262
Hémérocalis (avantages déjà dus à l'emploi de l'), 182
Hennelle (M.), marchand de beurre, 269
Henneveu (Madame la veuve), traiteur, 210
Henri IV, roi de France (du goût de), pour les sardines, 29
Henry (M.), acteur de théâtre du Vaudeville, et très-agréable amoureux, cité, 192
Hervet (M.), charcutier, 213
Hervey (Madame), première actrice du théâtre du Vaudeville, citée, 192
Heucleux (M.), ancien pâtissier, cité, 35
Histoire naturelle de la sardine, 21
Hopkins (Mlle. Joséphine), ancienne actrice pensionnaire du Théâtre français, citée, 156
Hôtel d'Angleterre (l') d'Abbeville, indiqué, 233
Hôtel des Américains (l'), célèbre magasin de comestibles, cité, 29
Hôtel des Américains (l'), renommé pour les chocolats étrangers et pour ceux qu'il fabrique, 267
Hôtel des Américains (l'), le premier

magasin de comestibles de l'Europe, 238
Hôtel des Américains (l'), indiqué pour toute espèce de vins fins, tant d'entremets que de dessert, 205
Hôtel des Américains (l'), indiqué pour le sirop de punch, 250
Hôtel de Choiseul (l'), riche magasin de meubles, 5, 289
Hôtel du prince de Galles (l') indiqué, 205
Houakaka (de la poudre de), 51
Huile d'Aix (l') de l'hôtel des Américains, recommandée, 29
Huile essentielle de café (de l'), de M. Lamégie, 74
Huillard de la Groue (M.), épicier, 257
Hyrment (Madame), marchande de comestibles, citée pour sa *gracieuse* humeur, 243

Importance (de l') des mutations gourmandes, 37
Imprimeurs, 301
Inconvéniens des lampes à double courant d'air, vulgairement et bien improprement nommées *quinquets*, 123
Itinéraire Nutritif (*sixième*). Voyez *petite Revue Gourmande.*

Jacquet (M.), ancien pâtissier, cité, 223
Jadras (MM.) frères, marchands de bois, 297
Jarrin (M.), ouvrier, et ci-devant maître pastilleur, cité, 151, 152
Jecker (M.), célèbre opticien, 293
Jocard (M.), courrier de la malle de

Bordeaux, indiqué comme dépositaire de la véritable anisette, 18
Jolies femmes enrhumées (conseil donné aux), 181
Jolly (M.), marchand de beurre, 269
Joly (M.), acteur du théâtre du Vaudeville, cité, 192
Jonas (parallèle de quelques gros restaurateurs avec le prophète), 150
Jourgniac de Saint-Méard (M.), ancien capitaine au régiment du Roi infanterie, ancien chevalier de l'ordre royal et militaire de St.-Louis, fondateur, général et président de la Société universelle des Gobe-Mouches, cité, 188
Journal des Gourmands et des Belles (note sur le), 129
Journaliste plus bête encore que méchant, cité, xj et xij
Jury dégustateur (de l'impartialité rigoureuse qui préside aux jugemens du), 209
Justa (M.), restaurateur, 216

Kirchwasser (le), liqueur infernale, 16
Kirchwasser (le), boisson plus digne du gosier des crocheteurs que de celui de Mademoiselle Betzi, et autres jeunes, jolies et fraîches demoiselles et dames, 244

Labour et Mielle (MM.), marchands de comestibles, cités, 238, 245
La Douepe du Fougerais (M. de),

propriétaire de la manufacture impériale des cristaux de Mont-Cenis, 288
La Forge (M.), ancien pâtissier, cité, 232
La Groue (Madame de), ancienne épicière, citée, 258
L'Allouette (Madame), rôtisseur à la Halle, 207, 270
Lambert (Madame la veuve), excellente crêmière, 263
Lamégie (M.), apothicaire, 281
Lamégie (M.), apothicaire en chef du Jury dégustateur, cité, 73, 75, 76, 180, 181, 182
Lamégie (M.), distillateur, 248
La Motte (le successeur de madame), confiseur, 276
Lampes mécaniques (les), invention chère aux Gourmands, 121
Lampes mécaniques (des) de M. Carcel, 291
L'Ange (M.), célèbre fabricant des lampes à double courant d'air, si improprement nommées *quinquets*, dont il est l'un des inventeurs, cité, 62, 290
Lapins de la forêt de Saint-Germain-en-Laye (les), cités, 92
La Porte (M.), acteur, et charmant Arlequin du théâtre du Vaudeville, cité, 192
Laugier (MM.), père et fils, parfumeurs, 296
Leblanc (M.), pâtissier, cité, 10, 229, 230, 231
Leblanc (Madame), pâtissière, jeune femme d'un rare mérite, citée, 231

Le Gacque (M.), restaurateur, 215
Légitimations (avis essentiel sur les), adressé au Jury-dégustateur, par l'entremise de l'Auteur, 199
Le Gros (M.), fruitier et marchand de beurre, 269
Légumes et fruits conservés, 253
Le Maoût (M. Crébillon), apothicaire à Saint-Brieuc, célèbre fabricant de moutarde, 256
Le Moine (M.), confiseur, 278
Le Moine (M.), fabricant de sirop de punch, 250
Le Moine (M.), fabricant de chocolat, 266
Le Moine (M.), excellent distillateur, 20, 245
Le Moine fils (M.), pâtissier de Chartres, 234
Le Noir (Madame), limonadière-glacière, femme encore belle, aimable et du meilleur ton, 279
Le Normand (M.), avocat bas Normand, cité, 134, 135
Le Normand (offres faites au Jury dégustateur par M.), avocat de Vire, 134
Le Paute (M.), très-célèbre et très-habile horloger, cité, 124
Le Roy (M.), pâtissier, 228
Le Sage (ancien pâtissier), 222, 229, 230
Lettre à l'Auteur, sur les andouilles de Vire, 132
Lettre de M. Carcel, inventeur des lampes mécaniques, *à l'Auteur*, 111

Lettre

Lettre de M. Grec, marchand de comestibles, *à l'Auteur*, 129
Lettre (extrait d'une) de M. Remuzat à l'Auteur, 106
Lettre (seconde) de M. Remuzat à l'Auteur, 115
LeVeau (M.), marchand de comestibles, cité pour mémoire seulement, 244
Liévin (M.), pâtissier, 224
Limonadiers, 278
Lingers, 285
Liqueurs (excellentes) de MM. Marie Brizard et Roger, de Bordeaux, indiquées, 19
Liqueurs et du marasquin de Grasse (dépôt, à Paris, des), de M. J. J. Fargeon, 296
Logogriphe adressé aux Gastronomes, 173
Lorgnette philosophique (la), 2 vol. petit in-12, par M. Grimod de la Reynière, annoncée au revers du faux titre. (Elle manque depuis long-temps.)
Luce de Lancival (M.), poète tragique, cité, 7

Macarons à l'orange (des), 186
Magasins de meubles, 289
Magasin d'Italie (le), maison d'épicerie ancienne et respectable, 257
Malherbe, (M.), charcutier, 212
Malte-Brun (M.), Danois, géographe célèbre, cité, 150
Manteau d'Elie (le), cité, 231
Manuel des Amphitryons (le), par M. Grimod de la Reynière, annoncé au revers du faux titre.

Manuel des Amphitryons (le), cité, 15, 283
Manufacture impériale de Porcelaine, de Sèvres (la), citée, 100
Manufacture de Coraux de Marseille (de la), et de son dépôt à Paris, 118
Marasquin de truffes (le), de M. Bouscarat, cité, 153, 154
Marchands de comestibles, 238
Marchands de cidre, 253
Marchands de vins, 293
Marchands de bois, 297
Marchands de draps, 294
Marchands de la Halle, 260
Marchands de thé, 260
Marie Brizard et Roger (MM.), célèbres distillateurs à Bordeaux, cités et indiqués, 18, 19
Marmite perpétuelle (la), indiquée, 218, 106, 108
Martignon l'aîné et fils (Madame veuve) épiciers en gros et en demi-gros, cités, 56, 256
Martin, (Madame veuve), traiteur, 209
Martinet (feu M.), ancien épicier, cité, 258
Massepains fourrés (les) de M. Rouget, rappelés, indiqués et recommandés, 187
Masson (M.), excellent charcutier de Saint-Germain-en-Laye, 213
Matelottes de la-Marmite perpét. (des), 218
Mausolée (du) élevé par Mlle. Desbrosses la cadette, à la mémoire de M. d'Azincourt, vii
Maximin (ordinaire de l'Empereur), 8
Mausolée de M. Sauvel le père (du), 24

Mazet (Madame), marchande d'oranges, 270
Mazurier (M.), limonadier, glacier, et très-bon officier, 280
Mémoire contre M. Fariau de Saint-Ange (le), par M. Grimod de la Reynière, annoncé au revers du faux titre.
Mentelle (M.), membre de l'Institut, cité, 150
Menu (d'un illustre), 147
Menu de vingt-quatre couverts (d'un), exécuté au Rocher de Cancale, 147
Menu (le) de la 352e. Séance du *Jury dégustateur*, cité, 189
Méprise volontaire et obstination intéressée du charcutier Jean, 130
Mézeray (Mlle. Joséphine), actrice-sociétaire du Théâtre Français, citée, 156
Michel et Aubé (MM.) vermicelliers, 260
Mielle. (*Voyez* Labour et Mielle.)
Mille francs (d'un dîner de), fait au Rocher de Cancale, 149
Millot (M. Louis), épicier recommandable, cité, 57, 257
Minette Menestrier (Mlle.), élève couronnée du Conserv. impér. de musique et de déclamation, (classe de M. Lafond), actrice du Théâtre du Vaudeville, citée, 155, 156, 192, 233
Minette Menestrier (Mlle.), son âge et sa patrie, 157
Modèle des Amphitryons (prince), cité, 15
Moins que rien, suite de Peu de chose, vol. in-8°., par M. Grimod

de la Reynière, annoncé au revers du faux titre.
Molé du Théâtre du Vaudeville (quel est le), 192
Monnaux (M.), marchand de cidre, 253
Montmorency du four (quel est le), cité, 7, 35
Monvel (M. Boutet de), coméd. français, cité, 36
Morand (Madame), rôtisseur, 207
Mort d'Hector (la), Tragédie, exécutée en pâtisserie, 7
Mort de M. Martignon l'aîné, 257
Moules confites au Vinaigre (des) de M. Raffort, 255
Moultat (M.), pâtissier, cité, 232
Moutarde celtique (la), de M. Le Maoût, indiquée, 256
Moyen de rendre à l'anisette sa transparence, 17
Moyen facile pour ouvrir sans dommage les boîtes de sardines confites, 27
Moyen facile pour guérir les indigestions, 160
Mutations trop fréquentes dans le notariat (réflexions sur les), 32
Mutations gourmandes (*des*), 31

Naudet (M.), restaurateur, 216; cité, 35
Neppel (M.), fabricant de porcelaine, 287
Neveu et compagnie (MM.), négocians à Paris, entreposeurs des liqueurs de M. Bouscarat, indiqués, 160
Nicolle (M.), restaurateur, 216
Nivet (M.), ancien pâtissier, cité, 35
Noce (d'une) brillante et bruyante faite à la Marmite perpétuelle, 112

Noces (de deux) célébrées à la Marmite perpétuelle, par les bouchers et les rôtisseurs, 113
Noël Lasserre (M.), distillateur, 245
Noël (Madame), marchande de légumes et de truffes, 270
Nom de Jésus (le), traiteur et table d'hôte, 210
Note sur M. Grec, réimprimée pour la justification de l'Auteur, 129
Notice sur une Découverte nouvelle, Appendice, 101

Odiot (M. J. B. C.), orfèvre célèbre, 283; cité, 100
Œufs (les), Fable gourmande et plus morale encore, 172
Œufs au lait, à la vanille (des), sans vanille, 55
Opticiens, 293
Orfèvres, 282
Oudard (M.), confiseur, 271

Pain d'épice de Hollande (le), de Mme. veuve Van-Roos-Malen, indiqué, 263
Pain d'épice au sirop de raisin (le), signalé comme trop sec et de mauvais goût, 262
Palais (du tendre) des jolies femmes, 20
Paquer (ce que c'est que), 25
Parallèle des gros meubles et des grosses pièces, 2
Parfumeurs, 295
Parmentier (M.), membre de l'Ins-

titut, cité comme l'Homère des pommes de terre, 40, 50, 103
Pâté de bécassines (d'un) d'Abbeville, 233
Pâte de jujube (de la) de M. Tanrade, 278
Pâtes (les) de fruits de Clermont-Ferrand, citées, 154
Pâtés de marrons glacés (des), 276
Pâtés de canards d'Amiens (les), indiqués, 234
Pâtissiers, 221
Patriarche de la confiture (le), indiqué, 271
Patureaux (changement d'état de M.), 274
Pé de la Borde (M.), dentiste, 298
Pelletier (M.), apothicaire, 282
Pelletier-Petit (M.), épicier, 257
Pépin (M.), personnage du Théâtre des Variétés, cité, 183
Perrier (M.), pâtissier dégénéré, cité, 151
Perrier (M.), fabricant de Galantines, 237
Perrache (M.), célèbre marchand de thés, 260
Perruque de l'Auteur (de la), 107
Petit (M. Antoine), marchand de draps, 294
Petit lait clarifié et conservé (du), de M. Appert, 164
Petite Revue gourmande, 193
Petite visite insidieuse d'un amateur, à deux pâtissiers de la rue de la Harpe, 229
Petits pains (les fameux) de la rue Dauphine, cités, indiqués et proclamés, 200
Peu de chose, br. in-8°., par M. Gri-

mod de la Reynière, annoncée au revers du faux titre.
Physiciens, 292
Pic de Ténériffe (le), célèbre montagne d'Afrique, dans l'une des îles Canaries, cité, 150
Pièces montées (*des*), 5
Pieds (des) et des rognons de Madame Hardy, 217
Pilules gourmandes (les), ou grains de santé du docteur Franck, indiquées et recommandées, 90
Piment enragé (du), ou poivre de Guinée, 145
Piment (des vertus du), 145
Piment indigène (*du*), 143
Pinaudier (M.), parfumeur, 296
Plainchamp (Madame), marchande de légumes, 270
Pochet et compagnie (l'illustre et à jamais respectable maison), citée, 256
Poésies gourmandes, 169
Poids (nouveaux); leur résultat dans le commerce en détail des menues denrées, 196
Poivre (considérations sur le), 144
Poizard (M.), Boulanger, 201
Pomme d'or (la), 274
Porthmann (M.), imprimeur ordinaire du *Jury dégustateur*, 301
Pot-pourri (*du*) *impérial*, 182
Potage à la purée de perdrix, (recette du), 15
Potage à la Camerani (le), rappelé, 13
Potions purgatives à l'usage des cuisi-

niers, préparées par M. Folloppe (des), 281
Pourcet (M.), Boulanger de première classe, 200
Précis historique sur les lampes mécaniques, composé par l'Auteur même de cette admirable découverte, 121
Préville (feu Dubus de), comédien français, cité, 36
Prevost (M.), fabricant de tablettes de bouillon, 238
Prevost (M.), inventeur des galantines, cité, 237
Prix (du bas) de la viande, sur pied, pendant le cours de 1810, 197
Prodigieuse vente à la main, du Fidèle Berger, au jour de l'an de 1810, 273
Promenade (sixième) d'un Gourmand dans Paris. Voyez *petite Revue Gourmande.*
Propriétés digestives (des) du théâtre du Vaudeville, 192
Proton (M.), pâtissier, 222
Proust (Mlle. Sophie), très-belle personne, citée, 235

Quelques (de) préparations acétiques, 76

Radamel (M.), fabricant de chocolat, cité, 140
Raffort (M.), vinaigrier impérial, 255
Ragondet (M.), ancien fabricant de farine de marrons de Lyon, cité, 151, 152
Ratafiat de Teysseire de Grenoble (le), indiqué, 281

Rat (Mlle), épouse de M. De Bacq, citée, 228
Rat (M.), pâtissier, cité, 38
Rat le fils (M.), pâtissier, cité, 39, 223
Raynouard (M.), membre de l'Institut, cité, 74
Recette des meilleures garbures, au gras, 10
Recette des meilleures garbures, au maigre, 12
Réchaud (feu M.), cuisinier célèbre, et fondateur d'une des trois grandes écoles de cuisine du 18e. siècle, 61
Recherché dans l'usage les voluptés licites (quel est l'homme de Paris le plus), 216
Réflexions philosophiques sur le Plaisir, par un célibataire (M. Grimod de la Reynière), annoncées au revers du faux titre.
Réflexions sur un illustre Menu, 149
Regrets sur la défaveur que les vins de Bourgogne et du Rhône éprouvent aux tables de la nouvelle France, 206
Remuzat (M.), propriétaire de la manufacture de coraux de Marseille, vieux Gastronome de première classe, cité, 117
Renommée de France (la), 272, 273
Reproches aimables faits à l'Auteur sur sa mauvaise écriture, 115
Requête adressée au fameux Castrucio Castrani, etc, 81
Restaurateurs, 214
Résure, rogue ou rave (de la), 24
Revendeuses de la Halle (les) signa-

lées pour leur mauvaise foi dans leurs pesées, 198
Reverbères (réflexions sur l'obscurité des) de Paris, 112
Richard (M.), confiseur, 276
Richard et Marneffe (MM.), pâtissiers d'Abbeville, 232; cités, 233
Riz de Pommes de terre (du), 39
Riz de pommes de terre (description et emploi du), 42
Robert l'aîné (M.), ancien restaurateur, le premier cuisinier de notre âge, cité, 34, 61
Robert le jeune (M.), ancien restaurateur, cité, 35
Rocher de Cancale (le), cité, 149, 219
Rochette (M.), opticien, dépositaire des chocolats de la fabrique de M. De Bauve, 266; indiqué, 141
Roi de la pastille galante (quel est à Paris le), 276
Rôtisseurs, 206
Rotondi (la famille des), citée, 81
Roudeau (M.), pâtissier de Périgueux, 235
Rouget le père (feu), pâtissier célèbre, cité, 35
Rouget (M.), pâtissier célèbre, cité, 7, 186, 187, 189, 191, 221
Rouget (M.), grand homme de four, cité, 102
Rousselle (M.), potier d'étain, inventeur des seringues mécaniques, 300
Rouvière (le docteur Audin), bon médecin, bon gastronome, cité comme un amphitryon de première classe, 92
Sachets anti-apoplectiques d'Arnoult, 299

Sagou de pommes de terre (du), 44
Saint-Léger (M.) acteur du Théâtre du Vaudeville, cité, 192
Saint-Just (M. Mérard de), cité, 171, 172, 176, 177
Saint-Méard (M. de). *Voyez* Jourgniac.
Saler en vert (ce que c'est que), 24
Salon de glaces peintes par M. de Marne (du), qui se voit chez MM. Dilh et Guerhard, 286
Salon des Princes (le), 216
Salon (du) de la Marmite perpétuelle, l'un des plus vastes de Paris, 111
Sandrin, le père (M.), ancien marchand de vin, regretté, 203
Santerre de la Fontinelle (M.), brasseur, 252
Sardines anchoisées (des), 25
Sardines confites (*des*) *de Nantes*, 21
Sautés (*des*), 58
Sautés au suprême (des), 58
Sauté au suprême (un bon) est le *nec plus ultrà* de l'esprit humain, 61
Sautoir (le), invention admirable, et l'une des plus sav. du XIXe. siècle, 60
Sauvel (M.), fils, distillateur, 246
Schuldres (M.), chaudronnier, et fabricant des Fourneaux-déjeûners, cité, 289, 290
Séance mémorable (d'une) du Jury dégustateur, présidé par M. le Chancelier-Garde des sceaux, 156
Seize Janvier 1810 (le), jour heureux, trois fois heureux, et pourquoi, 189
Sellier (M. P.), négociant et confiseur de Sardines à Nantes, indiqué, 30

Semoule de pommes de terre (de la), 44
Sénateur (curiosité gourmande d'un illustre), citée et louée, 190
Sénat conservateur gourmand (quel est le véritable), 253
Seringues mécaniques, 300
Sevigné (les inimitables lettres de la marquise de), citées, 170
Sœurs du Jury dégustateur (d'une légitimation qui seroit agréable aux), 119
Silence (des effets du) sur la destinée des états de bouche et autres, 195
Singe vert (le) orfèvre des philosophes et des faiseurs d'Almanachs, 283
Singe violet (de la métamorphose du), 282
Sirop pectoral d'Hémérocalis (*du*), 181
Sirop de punch (le), de M. Tanrade, indiqué comme le meilleur connu, 166
Sirop de raisin (sur le), de la fabrique de Bergerac, 103
Sirop de raisin (un mot sur le), 50
Société des Mercredis (la), indiquée chez M. le Gacque, mais dissoute pendant l'impression de cette Table, par une suite du peu d'accord qui régnoit entre les anciens et les nouveaux membres, et de divisions intestines, dont la cause nous est encore inconnue, 215
Sophie (Mlle.). *Voyez* Proust.
Sophistication de la vanille (de la), 55
Sophistications (des) du chocolat, 140
Suc de pommes (du) de M. Bouchard, 278
Sujet du Frontespice, au revers du titre,
Sulleaux (M.) pâtissier, 226
Table d'hôte (la) du Nom de Jésus,

en maigre, indiquée et recommandée, 210
Tabletiers, 288
Tablettes de jujubes hémérocalisées, 179
Tailleur de la Barbe d'or (le), signalé comme un écueil, 295
Tailleur (M.), marchand de vins fins et autres, 203, 295
Tailleurs, 295
Talma (Madame), née Vanhove, en 1772, actrice-sociétaire du Théâtre français, citée, 36
Tanrade (M.), confiseur, 278
Tanrade (M.), fabricant de chocolat, 266
Tanrade (M.), fabricant de sirops, et le premier de Paris en cette partie, 251
Tanrade (M.), fabricant du meilleur sirop de punch connu, 251
Tanrade (M.), distillateur, 247
Temple élevé aux matelottes (d'un), 109
Temple métropolitain (quel est le premier), élevé au Dieu Comus, 242
Terrier (M.), confiseur, 277
Têtes de Veau du Puits-Certain (les), citées, 88, 231
Théâtre des Variétés, ci-devant de la Dlle. Montansier (le), cité et caractérisé, 183
Théâtre du Vaudeville (le), cité, 192
Theurlot (M.), marchand de beurre, d'œufs et de fromage, 269
Thion de la Chaume (M.), notaire honoraire, cité, 32
Thomas (M.), pâtissier, cité, 107, 232
Thorin (M.), épicier, 253
Titillations voluptueuses (des), exci-

tées par les liqueurs de M. Le Moine, 246
Tourton (M.), banquier, propriétaire du Clos de Vougeot, indiqué, 205
Tourton (M.) est un excellent amphitryon, et l'un des hommes les plus délicats et les plus recherchés dans les jouissances du cœur, de l'esprit et de la table, etc., etc., 206
Traiteurs, 209
Trianon (M.), traiteur, 209
Tripet (M.), fleuriste, 293
Truchet-Martin (M.), fabricant de chocolat, 267
Truffes (d'une jeune dame qui a horreur des), et qui en a fait l'aveu, 155
Truie qui file (la), magasin d'épiceries, fruits secs et salaisons, 257
Tyrans des mers (les), maudits, 186

Vachette (M.), pâtissier, 231, 232
Vaddé (M.), boulanger, gendre et successeur de M. Battu, 210
Vaisselle d'argent à louer, 209
Vallée (la), 206
Valmont de Bomare (feu M.), célèbre naturaliste, cité, 23
Van-Roos-Malen (Madame veuve), fabricante de gaufres à la Flamande, 262
Vanhove (feu), comédien français, cité, 36
Vanille (des vertus de la), 138
Vanille (moyen de connoître la) falsifiée, 56
Vanille (considération sur la), 55

Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, cité honorablement, 170
Vaugeois (M.), tabletier, et Singe vert du Jury, 288
Vauquelin (M.), membre de l'Institut, cité, 79
Vercamen-Montois, (M.), distillateur à Douay, cité pour mémoire seulement, 250
Vermicelliers, 260
Vertpré (M. Botte, connu sous le nom de), premier acteur du Théâtre du Vaudeville, cité, 192
Véry (M.), restaurateur, cité, 35, 39, 61, 214
Veuve parisienne (l'état de), est l'un des plus heureux en ce bas monde, 105
Viande (réflexion sur le prix de la) à Paris, pendant le cours de l'année 1809, 196
Viard (M.), charcutier, 212
Viault (M.), notaire, cité, 32
Vieux amis (les), 272
Vin (le) est meilleur dans la fougère que dans le cristal, 63
Vin de Soterne (du) de Madame Du Roy, 166
Vinaigriers-distillateurs, 254
Vinaigre (des principales propriétés du), 77
Vinaigre de bois (des dangers de l'usage du), 79
Vinographes (les) les plus exigeans trouvent satisfaction entière chez M. Tailleur, 204
Vire (la bonne ville de), renommée

pour ses galettes et ses andouilles, au dire d'un avocat bas normand, 132
Vision d'un bon homme (la), par M. Grimod de la Reynière, annoncée au revers du faux titre.
Voltaire (quel sera le) de la moutarde? 256
Voluptés licites (des) de M. E. B. De Castellane, 216
Vosgien (le dictionnaire géographique de), cité et maudit, 177
Voyard (M.) peintre, homme de lettres, et Gourmand, cité, 101

Zèle (du) d'un avocat bas-normand, pour les andouilles de Vire, 134
Zoppi (M.), limonadier-glacier, 279

Fin de la Table de la septième Année de l'Almanach des Gourmands.